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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		TAMAL	TAMAL	50 UND	50 UND	X			X	X		60"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		PAN ROLLO	PAN	50	50	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	PICADO DE MANDO Y PPAYA	MANGO	12000	12000	x			X		X	0	(-18°)	(-15°)	10	10	10	10	X		
						X			x		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	6000	5000	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	5500		X		X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		ENSLADA PICO DE GALLO	ENSALADA	3000	3000	X		x			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	12500	12500	X		X		X		60"	90°	80°	7	7	7	7	X		
		SOPA DE AVENA	AVENA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	MORA	8000	8000	X			x		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE Y MANGO	9000	9000		X		X		X	60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		PAN BLANCO	PAN	50und	50und		x		x		x										
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑON	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	3000	3000	X		X		X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE FRUTAS	AROMATICA	7500	7500	x			X	X		60"	90°	80°	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOSSIMÓN LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
02/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS UCHUVA	7500	7500	**X**		**X**		**X**		**60"**	**90°**	**70°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		**60"**	**90°**	**82°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	500	X		X			X	**0**	**3°**	**3°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	NUEVES	HELADO	HELADO	7500	7500		X		X		X	**0**	**(-18°)**	**(-15°)**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	**0**	**3°**	**3°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		**60"**	**90°**	**79°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ENSALADA DE LECHUGA	ENSALADA	3000	3000	X			X		X	**0**	**3°**	**3°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500	X		X		X		**60"**	**90°**	**80°**	**7**	**7**	**7**	**7**	**X**		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	12000	12000	X			X	X		**60"**	**90°**	**81°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X		X			X	**0**	**3°**	**3°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	ONCES	COLADA DE HARIAN DE PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X		X	**60"**	**90°**	**85°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	CENA	CARNE DE RES EN SALASA CRIOLLA	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO , ZANAHORIA	3000	3000	X		X		X		**60"**	**90°**	**86°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**84°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**7**	**7**	**7**	**7**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOSSIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECUAL DE MÁIZ CON GUAYABA	LECHE	9000	9000	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	2500	2500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE BANANO	SORBETE	2000	2000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
			MELON																		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISDA	CARNE DE RES	4250	4250	X			X	X		60"	90°	72°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO	2700	2700	X			X	X		60"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		LIMONADA CON PANELA	LIMONADA	9000	9000	X			X		X	0	2°	2°	9	9	9	9	X		
	ONCES	FLAN	LECHE	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE FIDEOS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		ARMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AHIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	79°	9	9	9	9	X		
			FRESAS																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMÓN LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD
COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAZ OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
			LIMON																		
	DESAYUNO	COLADA DE HARIAN DE PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	2000	2000		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	72°	8	8	8	8	X		
		MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
			PIÑA																		
	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	9000	9000	X		X		X		0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	10	10	10	X		
		ENSADALA DE AGUACATE	AGUACATE	3000	3000	X		X			X	60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PAPA EN CHUPE	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUANABANA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT	7500	7500	X		X			X	0	2°	2°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGAS	2650	2650	X		X		X		60"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTI	SPAGHETTY	5700	5700		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HEIRBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
			MARACUYA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10-23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	3000	3000	X		X		X		60"	90°	79°	10	10	10	10	X		
		PAPAYA PICADA	PPAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON		3550	3550	X			X	X		60"	90°	70°	7	7	7	7	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	X		
		ENSALSAD DE ZANAHORIA PEPINO COHOMBRO TOMATE U VINAGRE	ZANAHORIA PEPINO COHOMBRO TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PURE DE YUCA	YUCA	3000	3000	X		X		X		60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
		SOPRA CARMELITA	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	7500	7500	X			X	X		0	2°	2°	9	9	9	9	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	60"	90°	75°	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE	2800	2800	X			X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO	POLLO	12000	12000	X			X	X		0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS MORA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
06/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		65"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	12000	12000		X		X		X	60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		PIÑA	PIÑA	5000	5000							0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MELON	LECHE	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PEACADO	4400	4400		X		X	X		70"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON COCO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		65"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE AGUACATE, CEBOLLA , CILANTRO Y TOMATE	AGUACATE, CEBOLLA Y TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO DORADO	PLATANO MADURO	1900	1900	X		X		X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CEBADA	CARNE	12000	12000	X		X		X		75"	90°	79°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE NARANJA	NARANJA	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	9000	9000	X		X			X	60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
	CENA	POLLO A LA JARDINERA	POLLO	3750	3750	X			X	X		70"	90°	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	3000	3000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X		X		X		65"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE FRUTAS	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE TINTO	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES PAPA	12000	12000	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	2750	2750	X			X	X		60"	90°	79	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	72°	8	8	8	8	X		
		PAPA AL PEREJIL	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	76°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ONCES	CANDIL	CANDIL	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		MELÓN PICADO	MELÓN PICADO	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	79°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS UCHUVAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	86°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	9,1	9,1	9,1	9,1	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	86°	9,5	9,5	9,5	9,5	X		
		NARANJA	NARANJA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9,2	9,2	9,2	9,2	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
			CARNE DE RES																		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
			CEBOLLA																		
			LECHUGA																		
		PLATANO COCIDO	PLATANO COCIDO	3000	3000	X		X		X		60"	90°	86°	7,5	7,5	7,5	7,5	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8,1	8,1	8,1	8,1	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	2800	2800	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS	REPOLLO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			ZUQUINNI																		
		AGUA DE PANELA	PANELA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMÓN LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVO	3000	3000		X		X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	8	8	8	X		
	NUEVES	HELADO DE DE CREMA	HELADO	9000	9000		X		X		X	0	(-18°)	(-18°)	10	10	10	10	X		
		MANGO POCADO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	4400	4400	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA CAMPESINA	MAIZ TOMATE CEBOLLA CABEZONA	3000	3000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	X		
		NARANJADA	NARANJADA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	CENA	POLLO GUIZADO	POLLO	3550	3550	X		X		X		60"	90°	81°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARRACACHA	POLLO	12000	12000	X		X			X	60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C.1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	12000	12000	X		X		X		60"	90°	82°	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	1500	1500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE FREIJOA	LECHE	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	GULAS DE CARNE DE RES	CARNE DE RES	2750	2750	X			X	X		60"	90°	79°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	82°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE UVA	UVA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	AGUA DE PANELA	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	MANZANA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	2800	2800	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	3500	3500	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	HIERBAS AROMATICAS / MORA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		EMPAREDADO DE QUESO CON JAMÓN	EMPAREDADO DE QUESO CON JAMÓN	3500	3500		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	BATIDO DE GUANABANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURAS	3000	3000	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO MADURO	2700	2700	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
			BOCADILLO																		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	10	10	X		
		JUGO DE LULO	LULO	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	8	8	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3000	3000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	7	7	7	7	X		
			FRESA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION 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: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
12/10/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y	HIERBAS AROMATICAS MORA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		NARANJA	NARANJA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON	YOGURT	5500	5500	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	4250	4250	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	X		
		ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	3000	3000		X		X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	1750	1750	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DEAVENA CON GUAYABA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	69°	7	7	7	7	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE CANELA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/10/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CO CARNE	CARNE	12000	12000		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		COMPOTA DE PERA CON CANELA	PERA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	X		
	NUEVES	CAFÉ EN LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8			
		UVAS	UVAS	5000	5000	X			X		X	0	4°	4°	7	7	7	7	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO	FILETE DE PESCADO	3500	3500		X		X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AJONJOLI	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	X		
		ENSALASA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE	VERDURAS FRESCAS	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	2800	2800		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO DE PESCADO	PESCADO	12000	12000		X		X	X		0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CERDO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		ARROZ ESPINACA	ARROZ	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PATACON	POLLO	5050	5050		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE FRUTAS	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	70°	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C.1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/10/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
			FRESA																		
	DESAYUNO	COLADA DE ARINA DE PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	2800	2800	X		X		X		60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
			QUESO																		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	76°	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	3000	3000	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	7500	7500	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
			MANGO																		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	90°	78°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
			LECHUGA																		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACULLA Y	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			MARACUYA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C.1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/10/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	71°	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE CERDO	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			CARNE DE RES																		
			CUBIOS																		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	76°	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	3750	3750	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	75°	10	10	10	10	X		
			PANELA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD
COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAZ OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/10/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	7500	150	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
			TOMATE DE ARBOL																		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ	LECHE	9000	180		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		HUEVO COCIDO	HUEVO	60	N.A.	X		X		X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
		MANZANA PICADA	MANZANA	5000	5000		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PATILLA Y MELON	PATILLA Y MELON	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
			PLATANO MADURO																		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			ARVEJA VERDE																		
		PLATANO COCIDO	PLATANO COCIDO	2300	2300	X			X	X		60"	90°	89°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUAYABA	MANGO	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		TORTA DE ACELGA	HARINA DE TRIGO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
			HUEVOS																		
			ACELGA																		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/10/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	X		
			PAPA																		
		NARANJA	NARANJA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	5700	5700		X		X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA	ARVEJA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
			ZANAHORIA																		
			MAIZ																		
			MAYONESA																		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	76°	10	10	10	10	X		
			FRESA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 101844577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
18/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
			FRUTOS ROJOS																		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			CHOCOLATE																		
		HUEVO REVUELTO	HUEVOS REVUELTOS	3000	3000	X		X		X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		MANGO PICACO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	X		
	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	9000	9000	X		X			X	60"	90°	80°	8	9	9	9	X		
			BANANO																		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	74°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	2700	2700	X		X		X		60"	90°	73°	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE FRESA	FRESA	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	7500	7500	X	X	X	X	X	X	60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X	X	X	X	X	X	60"	90°	79°	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES	2800	2800	X	X	X	X	X	X	60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA CAMPESINA	VERDURAS	3000	3000	X	X	X	X	X	X	60"	90°	70°	7	7	7	7	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X	X	X	X	X	X	60"	90°	81°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
			TOMATE DE ARBOL																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD
COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAZ OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
19/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
			MORA																		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALASA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	4400	4400	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS	3000	3000	X		X			X	0	0	0	9	9	9	9	X		
		TORTA DE PLATANO	PLATANO	2750	2750		X		X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	87°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	FLAN	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	72°	10	10	10	10	X		
			TE																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD
COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAZ OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS CON PIÑA	AROMATICA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9000	9000		X	X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CARNE DE RES	3250	3250		X		X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	3000	3000	X			X		X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAPAS FRANCESAS	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		60"	90°	78°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	LECHE	9000	9000		X		X		X	60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	2500	2500							60"	90°	78°							
		MELON PICADO	MELON	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	CENA	POLLO ODRADO	POLLO	3550	3550		X		X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	3000	3000		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050		X		X		X	60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS UCHUVAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	8	9	8	8	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	3000	3000	X		X		X		60"	90°	70°	9	9	10	10	X		
		AREPUELAS	AREPUELAS	2500	2500		X		X	X		60"	90°	69°	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	9	10	9	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	72°	10	9	9	9	X		
		ARROZ AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		CHIPS DE YUCA	YUCA	1750	1750	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	10	9	X		
		SOPA DE CONCHA	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	7500	7500		X		X		X	0	3°	3°	10	9	10	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	3750	3750	X			X	X		60"	90°	70°	10	10	9	9	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIOGO	CARNE	5050	5050	X			X	X		60"	90°	81°	10	10	9	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	HIERNBAS AROMATICAS LULO	7500	7500	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
22/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
			MANZANA																		
	DESAYUNO	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	75°	10	9	10	9	X		
			PANELA																		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		GRANADILA	GRANADILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	10	9	9	9	X		
	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO GUIZADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	3000	3000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
			CILANTRO																		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	1750	1750	X			X	X		60"	90°	75°	8	9	8	8	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	10	9	X		
		LIMONADA DE PANELA	LIMON	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	75°	10	10	10	10	X		
		FREASA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANRO	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	10	X		
		VERDURA CALIENTE	VERDURAS	3000	3000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
			MIEL																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD GRATITUD
COORDINADOR O RESPONSABLE: DISNEYLA DIAZ OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	8	9	8	X		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
			CAFÉ																		
		CALDO CON CARNE	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO	QUESO	7000	7000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	3000	3000	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	81°	10	9	9	9	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		LIMONADA DE AZUCAR	LIMON	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
			VERDURA																		
			PAPA																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
			TOMATE DE ARBOL																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

80°

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALLES CON MARACUYA	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60"	90°	80°	**8**	**9**	**9**	**10**	**X**		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8000	8000		X		X	X		60"	85°	79°	**9**	**8**	**9**	**9**	**X**		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	3000	X			X	X		60"	90°	84°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		PAN HOJALDRADO	PAN	50	50		X		X		X	0	0	0	**7**	**7**	**7**	**7**	**X**		
		PAPAYA PIADA	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	**8**	**8**	**7**	**8**	**X**		
	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA	LECHE Y FRESA	8000	8000	X			X		X	0	3°	5°	**8**	**8**	**8**	**9**	**X**		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	3500	3400		X		X	X		60"	90°	86°	**8**	**7**	**8**	**9**	**X**		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60"	81°	74°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		VERDURA ORIENTAL	REPOLLO	9000	8500	X		X		X		60"	80°	73°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		PAPA DORADA	PAPA	8000	7900	X			X	X		60"	70°	67°	**8**	**8**	**8**	**7**	**X**		
		CAZUELA DE GARBAMZOS CON	GARBANZOS CON MENUDO	12000	1200	X			X	X		60"	91°	82°	**8**	**8**	**9**	**9**	**X**		
		JUGO DE MANGO	MANGO	8500	8500	X		X			X	0	3°	5°	**8**	**9**	**9**	**8**	**X**		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60"	80°	76°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		AREPA	AREPA	50und	50und		X		X	X		60"	71°	68°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HERBAS	CARNE DE RES	3500	3200	X			X	X		60"	89°	84°	**9**	**9**	**9**	**8**	**X**		
		CALABASA Y MAIZ GUISADOS	CALABAZA	10000	8000	X		X		X		60"	85°	79°	**8**	**8**	**8**	**7**	**X**		
		AROMATICA DE HIERVAS NATURALES	AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	70°	68°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		ESINFECCIÓ		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	CEPTABILIDA		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	80°	78°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60"	90°	87°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	3500	3400	X			X	X		60"	90|	87°	**9**	**8**	**8**	**9**	**X**		
		AREPA	AREPA	50und	50und		X		X	X		60"	70°	68°	**7**	**7**	**9**	**9**	**X**		
		MANZANA	MANZANA	50und	50 und	X		X			X	0	2°	5|	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE Y GUANABANA	8500	8500		X		X		X	0	3|	4°	**8**	**8**	**8**	**9**	**X**		
		CROISSANT	CRIOSSANT	50und	50und		X		X		X	0	0	0	**8**	**9**	**8**	**7**	**X**		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	50und	50und		X		X	X		60"	90°	87|	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		ARROZ AL PIMOENTON	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60"	78|	70°	**8**	**8**	**8**	**9**	**X**		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	10000	10000	X		X			X	0	4°	5°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	9500	9500	X			X	X		60"	78°	75°	**7**	**8**	**7**	**7**	**X**		
		SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	87°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	7500	7500	X		X			X	0	4°	5°	**8**	**9**	**9**	**8**	**X**		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	89°	80°	**8**	**9**	**9**	**8**	**X**		
	CENA	POLLO DORADO	TERNERA	3500	3500		X		X	X		60"	88°	80°	**7**	**8**	**8**	**9**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	9500	9500	X		X		X		60"	78°	70°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	4000	5000	X			X	X		60"	80°	75°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		AGUA PANELA	PANELA	7500	7500		X		X	X		60"	80|	76°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBSA NATURALES CON JENGIBRE	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60°	80°	75°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	DESAYUNO	CALADA DE HARIBNA DE PLATANO	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	80°	78°	**8**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	3000	3000	X			X	X		60°	82°	78°	**7**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PAN TAJAODO INTEGRAL	PAN	50 und	50und		X		X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		BANANO	BANANO	50und	50und	X			X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	9000	9000	X			X		X	0	2°	4°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		PAN DE QUESO	PAN	50und	50und		X		X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	5000	45000	X			X	X		60°	83°	76°	**9**	**9**	**9**	**10**	**X**		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	85°	80°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		CUBIOS GUISAADOS	CUBIOS	8000	7500	X		X		X		60°	90°	80°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	7000	6800	X			X	X		60°	89°	70°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		SOPA DE VERDURAS	HABICUHUELA	12000	12000	X			X	X		60°	87°	83°	**8**	**8**	**9**	**9**	**X**		
		JUGA DE GUANABANA	GUANABANA	9000	9000	X			X		X	0	2°	3°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	ONCES	CAFE EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	90°	80°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	50und	50und		X		X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	3500	3300		X		X	X		60°	87°	80°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		VERDURA MIXTA	REPOLLO	6000	5700	X		X		X		60°	79°	75°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	80°	75°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60°	90°	87°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		SINFECCI		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	CEPTABILIDA	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2	Evalúe entre 2	Evalúe	Evalúe entre 2 y	SI	NO
27/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60°	80°	78°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
	DESAYUNO	TÉ CHAY EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	80°	76°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
		HUEVOS NAPOLITANA	HUVOS	3000	3000	X			X	X		60°	85°	80°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	
		PAN CHINO	PAN	50und	50und		X		X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	
		GRANDILLA	GRANADILLA	50und	50und	X			X		X	0	0	0	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	
	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE Y MANGO	8500	8500	X			X		X	0	2°	3°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
		TORTA DE CUMPLEAÑOS	TORTA	6000	6000		X		X		X	0	0	0	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
	ALMUERZO	POLLO AL CURRY	POLLO	6000	5500	X			X	X		60°	87°	80°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
		ARROZ KALIFA	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	78°	75°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
		ENSALADA WALDORF	ENSALADA	8000	7500	X		X			X	0	5°	5°	**8**	**8**	**9**	**9**	**X**	
		ABORRAJADOS	PLATANO	8000	7600	X			X	X		60°	78°	70°	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**	
		CREMA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12000	12000	X			X	X		60°	86°	80°	**9**	**9**	**9**	**8**	**X**	
		JUGO DE GULUPA	GULUPA	8000	8000	X			X		X	0	1°	5°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	
	ONCES	CREPES CON MORA	CREPE	50und	50und		X		X	X		60°	48°	30°	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**	
		INFUSION DE LECHE CON NARANJA	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	87°	80°	**8**	**8**	**8**	**9**	**X**	
	CENA	CERDO AL CHIMICHURRI	CARNE DE CERDO	4000	3700	X			X	X		60°	88°	82°	**8**	**7**	**8**	**9**	**X**	
		ARROZ ARCOIRIS	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	80°	78°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	
		SUSHINI A LA PARRILLA	SUSHINI	6000	5700	X		X		X		60°	78°	75°	**7**	**7**	**9**	**8**	**X**	
		INFUSION DE MENTA Y MANZANA	MANZANA	7500	7500	X			X	X		60°	90°	87°	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS CON LIMON	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60°	80°	78°	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	78|	76°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	6000	6000	X			X	X		60°	85°	80°	9	9	9	9	X		
		AREPUELAS	HARINA DE TRIGO	1000	2000		X		X	X		60°	67°	65°	8	8	8	8	X		
		PAPAYA	PAPAYA	75000	7500	X			X	X		0	3°	3°	7	7	7	7	X		
	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	89°	80°	8	8	8	8	X		
		MANTECADA	MANTECADA	50 und	50und		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA Y BANANO	8500	8500	X			X		X	0	4°	4°	7	7	7	7	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CEDO MECHADO	CERDO	3200	3000	X			X	X		60°	87°	76°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	78|	76°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA	10000	10000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	9	9	X		
																			X		
		PAPA EN CHUPE	PAPA	4500	4000	X			X	X		60°	78°	72°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PATACON	PLATANO VERDE	4800	4200	X			X	X		60°	88°	84°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	3000	3000	X			X		X	0	2°	3°	8	8	8	8	X		
	ONCES	GALLETA DE LECHE	GALLETA DE LECHE	50 und	50 und		X		X		X	0	0	0	7	7	7	7	X		
																			X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	QUESO	4500	4500	X			X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	50 und	50 und		X		X	X		60°	79°	76°	9	9	9	9	X		
		TORTA DE VERDURAS	HACELGA	5000	4000	X			X	X		60°	68°	67°	8	8	8	9	X		
		PUERE DE PAPA	PAPA	4500	4200	X			X	X		60°	77°	75°	8	8	9	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS FRESCAS	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60°	89|	80|	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60°	87°	85°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	82°	80°	8	8	8	8	X		
		TAMAL	TAMAL	50 und	50und		X		X	X		60°	88°	85°	9	9	9	9	X		
		PAN ROLLO	PAN	50und	50und		X		X		X	0	0	0	7	7	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	50und	50und	X			X		X	0	0	0	8	8	9	9	X		
	NUEVES	PICADA DE MANGO Y PAPAYA	MANGO PAPAYA	8000	8000	X			X		X	0	3°	3°	7	8	9	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO	6000	5000	X			X	X		60°	88°	87°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	76°	75°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA	9500	9400	X			X	X		0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	6000	5500	X			X	X		60°	88°	82°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE AVENA	AVENA	12000	12000	X			X	X		60°	87°	81°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X			X		X	0	2°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE Y MANGO	8500	8500	X			X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PAN BLANCO	PAN	50und	50 und		X		X		X	0	0	0	7	7	7	7	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑON	CARNE DE RES	3500	3300	X			X	X		60°	90°	85°	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	QUESO	2500	2500	X			X	X		60°	77°	72°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	ARROZ	11000	11000	X			X	X		60°	81°	80°	9	9	9	9	X		
		AGUA PANELA	PANELA	7500	7500		X		X	X		60°	78°	75°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/10/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUA	AROMATICA	7500	7500	X			X	X		60°	76°	74°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	80°	78°	7	7	7	7	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	6000	5000	X			X	X		60°	80°	78°	9	9	9	9	X		
		PAN ALMOJABANADO	PAN	50und	50und		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	50und	50und	X			X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	8000	8000		X		X		X	0	-10°	-10°	9	9	9	9	X		
		GALLETA DE LECHE	GALLETA	50und	50und		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		FRESA PICADA	FRESA	7000	7000	X		X			X	0	2°	3°	7	7	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CERDO	3500	3300	X			X	X		60°	78°	77°	8	8	8	8	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	76°	72°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	6000	5500	X			X	X		60°	68°	65°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE GUINEO	PLATANO GUINEO	6000	5300	X			X	X		60°	80°	78°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X			X		X	0	2°	3°	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	8000	7500	X			X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	79°	78°	7	7	7	7	X		
		CROISSANT	CROISSANT	50und	50und		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	FILETE DE PEZCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETA DE PESCADO	50und	50und	X			X	X		60°	78°	74°	9	9	9	9	X		
		VERDURA SALTEADA	REPOLLO	8500	8400	X			X	X		60°	77°	71°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60°	72°	71°	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE	8000	8000		X		X	X		60°	88°	81°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/10/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	87°	84°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	8000	8000		X		X	X		60"	78°	75°	9	9	9	9	X		
		HUEVO TORTILLA	HUEVO	600	600	X			X	X		60"	67°	63°	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60"	75°	71°	9	9	9	9	X		
		PAPAYA	PAPAYA	7500	7200	X			X		X	0	2°	3°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	4000	4000	X			X		X	0	2°	3°	7	7	7	7	X		
		PAN COCO	PAN COCO	50und	50und		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
		MELON	MELON	8000	7200	X			X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA Y GUISADA	CARNE DE RES	3500	3200	X			X	X		60"	87°	80°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60"	78°	74°	8	9	8	8	X		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	7500	7400	X			X	X		0	2°	3°	9	9	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	8000	7500	X			X	X		60"	67°	61°	7	7	8	8	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	1500	10000	X			X	X		60"	78°	71°	9	9	8	8	X		
		LIMONADA CON PANELA	LIMON	9500	9500	X			X	X		0	1°	4°	8	9	8	9	X		
	ONCES	FLAN	LECHE	5000	6000		X		X	X		60"	62°	61°	7	8	7	9	X		
		PATILLA	PATILLA	7500	7100	X			X		X	0	3°	3°	9	9	7	7	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	6000	5000	X			X	X		60"	89°	82°	8	8	8	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	4000	5000	X			X	X		60"	78°	71°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE FIDEOS	PAPA	6500	6100	X			X	X		60"	83°	80°	8	8	7	7	X		
		AROMATICA DE HIERVAS FRESCAS CION FRESA	AROMATICA	8000	8000	X			X	X		60"	78°	71°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/10/2023	Simón López Rodríguez	Técnico en gastronomía	
Revisó	31/10/2023	Juliana Castro Benavides	Nutricionista	
Aprobó	31/10/2023	Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	

Powered by CamScanner