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

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		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	
01/11/2023	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 Y BANANO	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		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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

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		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	
02/11/2023	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 Y FREIJOA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	POLLO	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	ENSALADA	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 FREIJOA	FREIJOA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE Y ARROZ	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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			TEMPERATURA ALIMENTO		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	
03/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS ATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICAS	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		
		PERA Y MORA	PERA	5000	5000							0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	GALLETA CRAKER SABORISADA	GALLETAS	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA E FRUTAS CON QUESO	QUESO	5500	5500	X			X		X	0	3°	3°	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	ENSALADA	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 LULO	LULO	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	ENSALADA	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
04/11/2023	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	12000	12000	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CROISSANT	CROISSANT	50	50		X		X		X	0	0	0	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	LECHE	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	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION 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			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMATICAS	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		
		PNAN BLANCO	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	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 / CARNE DE RES	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		YUCA COCIDA	YUCA	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		
		PAN DE QUESO	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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	VERDURA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		AGUA DE PANELA	PANELA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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	
06/11/2023	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	ENSALADA	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	VERDURA	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 Y CURUBA	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
		CROISSANT	CROISSANT	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y GENGIBRE	AROMATICA	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 MARACUYA	LECHE Y MARACUYA	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	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	QUESO	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN	2250	2250		X		X		X	0	0	0	7	7	7	7	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		
		TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	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	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			MORA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
08/11/23	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	QUESO	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	LECHE Y GUANABANA	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	QUESO	2700	2700	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		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 FRESA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMN LOPEZ RODRIGUES TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION 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		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	
09/11/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
			MORA																		
	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		
		BANANO	BANANO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	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		
		TAJADAS DE PLATANO MUDURO	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 CURUBA	CURUBA	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		
		TORTA DE BANANO	TORTA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO	PESCADO	3500	3500	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	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
10/11/23	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	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		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	ENSALADA	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		
		MANTECADA	MANTECAD	51	51		X		X		X	0	0	0	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 HIERBAS NATURALES CONLIMON	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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	
11/11/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS FRESA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	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 QUESO	2800	2800	X		X		X		60"	90°	75°	7	7	7	7	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
		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 Y MANGO	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		ROSCON	ROSCON	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	90°	78°	9	9	9	9	X		
		POTECA CON AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA ARVEJA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACULLA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS MARACUYA	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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	
12/11/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAPUCHINO DE VAINILLA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		HUEVOS RANCHEROS	HUEVOS	12500	12500		X		X	X		60"	90°	71°	8	8	8	8	X		
		PIÑA EN ALMIBAR	PIÑA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PAN FRENSES	PANELA																		
	NUEVES	AGUA PANELA CON ANIS	PANELA	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
		QUESADILLAS	QUESO																		
	ALMUERZO	CAUSA CON POLLO	POLLO	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA A LA GUANCAINA	PAPA	2800	2800	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CEBICHE DE MANGO	MANGO	3000	3000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL LIMON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		CREMA DE PUERRO	PUERRO	12000	12000	X		X		X		60"	90°	87°	9	9	9	9	X		
		JUGO TROPICAL	MORA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	7500	7500	X			X	X		60"	90°	76°	9	9	9	9	X		
		TORTADE CUUMPLEAÑOS	TORTA	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	LOMO SALTADO	RES	3750	3750	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		ARROZ MAROQUI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		VERDURA TAI	VERDURA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		INFUSION DE PERA Y LIMONARIA	PERA	7500	7500	X			X	X		60"	90°	75°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
13/11/23	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE	HIERBAS AROMATICAS	7500	150	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
	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		
		CROISSANT	CROISSANT	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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 PLATANO MADURO	5050	5050	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA ARVEJA VERDE	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA	2300	2300	X			X	X		60"	90°	89°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	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		
		GALLETA CRAKER	GALLETA	2750	2750		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		TORTA DE AHUYAMA	HUEVO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		
		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 ROCRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION 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: 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		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	
14/11/23	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		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		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		
		PAN COCO	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	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		
		ARVEJA, ZANAHORIA,MAIZ Y MAYONESA	ENSALDA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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 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																		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	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 GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE Y ARROZ	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	ENSALADA	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 ARBOL	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
16/11/2023	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 / MORA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	NUEVES	TORTILLA DE AVENA Y BANANO	BANANO	3500	3500		X		X	X		60"	70°	67°	8	8	8	8	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	8	8	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	PESCADO	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		
		PURE DE PAPA	PAPA	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	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	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 / TE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	72°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/11/2023	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		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	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 Y CURUBA	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
		ROSCON	ROSCON	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION 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: 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	
18/11/2023	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 Y CURUBA	7500	7500		X		X		X	0	3°	3°	10	9	10	9	X		
		TORTA NEGRA	TORTA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	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	7500	7500	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
			LULO																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: 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 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	
19/11/2023	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		
	DESAYUNO	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	75°	10	9	10	9	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		PAN BLACO	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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	ENSALADA	3000	3000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		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		
		TORTA DE NARANJA	TORTA	3600	3600		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	PESCADO	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 MIEL	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: 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 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	
20/11/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	8	9	8	X		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE CAFÉ	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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		
		GALLETA WAFER	GALLETA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	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		
		PAN ROLLAO	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	7	7	7	7	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		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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			TEMPERATURA ALIMENTO		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	
21/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		**60"**	**90°**	**75°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	3000	X		X		X		**60"**	**90°**	**75°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	**0**	**3°**	**3°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE	9000	9000		X		X		X	**0**	**4°**	**4°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**86°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	3000	3000	X			X	X		**60"**	**90°**	**77°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PAPA DORADA	PAPA	1000	1000	X			X	X		**60"**	**90°**	**74°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	MENUDO	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	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**84°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		**60"**	**90°**	**82°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	**0**	**4°**	**4°**	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	CENA	CARNDE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	2800	2800	X		X		X		**60"**	**90°**	**75°**	**9**	**10**	**9**	**10**	**X**		
		CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	3000	3000	X			X	X		**60"**	**90°**	**70°**	**9**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON 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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
22/11/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	9	9	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANSANA CON CANELA	MELON	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LEHE	9000	9000	X			X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	X		
		CROISSANT	CROISSANT	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	4400	4400	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CONCHAS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		MOGOLLA	MOGOLLA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
		MANGO PICADO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	9	8	X		
		SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	89°	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 -
		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						COCCION	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	
23/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X			X	60"	90°	85°	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	3000	3000	X		X		X		60"	90°	75°	10	10	10	10	X		
		PAN TAJDO INTEGRAL	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
		BANANO	BANANO	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		PAN QUESO	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROA AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		CUBIOS GUISADOS	CUBIOS CHUGUAS	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	1750	1750	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIS DULCE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	85°	9	10	9	9	X		
		UVAS	UVAS	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	2800	2800	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	X		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	ARVEJA HABICHUELA PIMENTON	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	89°	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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	
24/11/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**70°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		QUESO DOBLE CREMA	QUESO	3000	3000		X		X		X	0	4°	4°	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		TOSTADA	TOSTADA	3500	3500		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000	X		X			X	**0**	**3°**	**3°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**85°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	5000	5000		X		X		X	0	0	0	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	RES	3100	3100	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**79°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	3000	3000	X			X		X	**0**	**4°**	**5°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	2700	2700		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	12000	12000	X			X	X		**60"**	**90°**	**83°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X			X		X	**0**	**3°**	**3°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	ONCES	COLADA DE AVENA Y BANANO	LECHE	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**81°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		TORTA DE NARANJA	TORTA	3600	3600		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**75°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		SOPA DE GUINEO	GUINEO	12000	12000	X		X		X		**60"**	**90°**	**81°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ROMATICA DE HIERBAS NATURALES	HIERBAS AROMATICAS	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION 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: 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 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	
25/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
			LIMON																		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		AREPUELAS	HUEVOS	3500	3500		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
		M,ANTECADA	MANTECADA	3600	360		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		PASTA EN SALSA ROJA	SPAGETTHY	5700	5700		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJAS CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		PAPA CHUPE	LECHE	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PATACÓN	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		JUGO TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10	10	10	10	X		
	ONCES	GALLETA DE LECHE	GALLETA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	PAPAYA	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
			QUESO																		
	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	FILETE DE PESCADO	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	2750	2750	X		X		X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS	2650	2650	X			X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
			HUEVOS																		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
			UCHUVA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
26/11/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LEHCE / PANELA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	12000	12000		X		X		X	60"	90	75	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	X		
	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	MAGO Y PAPAYA	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE / CEBOLA	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2700	2700	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	90°	83°	7	7	7	7	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE MAGO	LECHE Y MANGO	7500	7500		X		X		x	0	3°	3°	8	8	8	8	X		
		PAN BLANCO	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE	2800	2800	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	3500	3500	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	90°	84°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMÓN LÓPEZ RODRÍGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CÉDULA DE CIUDADANÍA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

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 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	
27/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	**X**		**X**		**X**		**60"**	**90°**	**70°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
			UCHUVA																		
	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**		
		PAN ALMOJABANADO	PAN	3500	3500		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**9**	**9**	**9**	**9**	**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	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**		
		CROISSANT	CROISSANT	3500	3500		X		X		X	**0**	**0**	**0**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE PESCADO	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 COMPLETOS: SIMON LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACION 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		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	
28/11/23	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**70°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	9000	9000		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		HUEVO TORTILLA	HUEVOS	3000	3000	X			X		X	0	4°	4°	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	7500	7500		X		X		X	**0**	**3°**	**5°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PICADO DE PAPAYA Y MELON	PAPAYA Y MELON	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	**10**	**10**	**10**	**10**	**X**		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA Y GUISADA	CARNE DE RES	3100	3100	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**79°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	**0**	**4°**	**5°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	2700	2700		X		X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12000	12000	X			X	X		**60"**	**90°**	**83°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		LIMANADA CON PANELA	LIMON	9000	9000	X			X		X	**0**	**3°**	**3°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	ONCES	FLAN	LECHE	7500	7500		X		X	X		**60"**	**90°**	**81°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X			X		X	**0**	**4°**	**6°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	2800	2800	X			X	X		**60"**	**90°**	**80°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		**60"**	**90°**	**75°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		
		SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	3000	3000	X		X			X	**60"**	**90°**	**81°**	**8**	**8**	**8**	**8**	**X**		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		**60"**	**90°**	**85°**	**9**	**9**	**9**	**9**	**X**		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SIMÓN LOPEZ RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: CÉDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445577 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACION 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		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	
29/11/2023	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA D PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	3000	3000	X			X		X	0	2°	4°	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	X		
		MANGO Y PIÑA PICADA	MANGO Y PIÑA	5000	5000	X			X		X	0	2°	5°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	7500	7500	X			X		X	0	3°	5°	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDOCARAMELISADA	CARNE DE CERDO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	50505	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVERJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	X		
		PAPA CHUPE	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10	10	10	10	X		
	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOUGURT	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	X		
		GALLETA DE AVENA	GALLETA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNDE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	2750	2750	X		X		X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	2650	2650		X		X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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		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	
30/11/2023	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	4500	4500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE FREIJOA	LECHE Y FREIJOA	7500	7500	X			X		X	0	2°	5°	8	8	8	8	X		
		MANTECADA	MANTECADA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	9	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHMPIÑON	POLLO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRETA	ENSALADA	5000	6000	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	X		
		PURE DE YUCA	YUCA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	ARROZ Y LECHE	5000	5000	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	4600	4600	X		X			X	0	2°	3°	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES PICAD	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO	POLOLO	12000	12000	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	HIERBAS AROMATICAS	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: CEDULA DE CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018445677 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

REVISIÓN Y APROBACIÓN

	FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	30/11/2023	Simón López Rodríguez	Técnico en gastronomía	
Revisó	30/11/2023	Juliana Castro Benavides	Nutricionista	
Aprobó	30/11/2023	Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	

Powered by CamScanner