ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ

TIPO DE OPERACIÓN:	DIRECTA ____	TERCERIZADA X	

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
9/09/2024	9/09/2024	17	Nueves	Batido de guanabana con miel	Batido de banano con miel	El banano presentó sobremaduración, por lo cual se tiene la necesidad de utilizar para evitar su pérdida	John Velasco Tecnólogo de alimentos	001-2024		Alba Lucía Ardila Almeida Nutrición
13/09/2024	16/09/2024	24	Desayuno	Mango picado	Patilla picada	El proveedor trajo poco mango lo cual no alcanzó para el desayuno del día de hoy.	John Velasco Tecnólogo de alimentos	002-2024		Alba Lucía Ardila Almeida Nutrición
23/09/2024	24/09/2024	4	Nueves	Sorbete de mora	Sorbete de fresa	Las fresa esta sobremadurada por lo cual se hace necesario utilizarla	John Velasco Tecnólogo de alimentos	003-2024		Alba Lucía Ardila Almeida Nutrición
26/09/2024	27/09/2024	10	Desayuno	Mango y piña picado	Mango y papaya picada	La papaya presenta sobremaduración por lo cual se debe utilizar para evitar su perdida	John Velasco Tecnólogo de alimentos	004-2024		Alba Lucía Ardila Almeida Nutrición
27/09/2024	29/09/2024	12	Desayuno	Papaya picada	Piña picada	La papaya se utilizó en la preparación de un desayuno anterior por estar sobremadurada, por lo tanto el día de hoy se utliza la piña.	John Velasco Tecnólogo de alimentos	005-2024		Alba Lucía Ardila Almeida Nutrición

FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró 30/09/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó 30/09/2024	Juan Carlos Rodriguez Bautist	Coordiandor	

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual debe ser enviado a la profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.