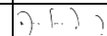
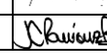
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO / MODERADA	
UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA SANTA MARÍA		COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ BENITEZ	
TIPO DE OPERACIÓN:	DIRECTA ____	TERCERIZADA __X	

FECHA SOLICITUD	FECHA APLICACIÓN	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
(dd/mm/aaaa)	(dd/mm/aaaa)							SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
18/09/2024	27/09/2024	7	Desayuno	Agua de panela con leche	Capuchino	CELEBRACIÓN DEL MES	Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	001-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Huevos pericos	Tortilla española		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	002-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Arroz blanco	Tajada de pan de frutos rojos		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	003-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Patilla picada	Ciruela		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	004-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7	Refrigerio de la mañana o nueves	Te en leche	Champu valluno (Hojas de naranjas, lulo, panela, mazamorra de maíz y piña colada)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	005-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Mandarina			Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	006-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Pan de maíz	Pan de bono		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	007-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Pechuga en salsa criolla	Chuleta valluna (Chuleta de cerdo, miga de pan, huevo, harina de trigo)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	008-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Arroz con zanahoria	Arroz atollado (tomate, paprika, zanahoria, cebolla. Pimentón, arveja, chorizo)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	009-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)

18/09/2024	27/09/2024	7	Almuerzo	Ensalada pico de gallo	Ensalada mediterranea (aceitunas, semillas de quinua, aguacate, tomate cherry, lechuga batavia, aceite de oliva)	CELEBRACIÓN DEL MES DEL AMOR Y AMISTAD, Y LOS CUMPLEAÑOS DEL MES DE SEPTIEMBRE	Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	010-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Pure de papa criolla	Aborrajado (tajada de maduro, queso, harina de trigo, huevo)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	011-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Sopa de avena	Sancocho valluno (Cebolla larga, ajo, ahuyama, cilantro cimarrón, ahuyama, arracacha)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	012-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Jugo de mora	Jugo verde (manzana verde, limón, espinacas)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	013-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7	Refrigerio de la tarde u onces	Sorbete de mango	Mandarinada		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	014-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Pan blanco	Torta de cumpleaños (harina de trigo, huevos, crema pastelera)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	015-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7	Cena	Carne de res en salsa de champiñones	Caldo santafereño (leche, papa, cilantro, cebolla, almojabana)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	016-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Plátano cocido			Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	017-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Sopa de arroz			Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	018-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)
18/09/2024	27/09/2024	7		Leche caliente con canela	Café moka (leche, caf,e y cocoa)		Jhon Velasco Gutierrez (tecnólogo de alimentos)	019-2024		Alba Lucía Ardila Almeida (Nutrición)

FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró16/09/2024	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó16/09/2024	JUAN CARLOS RODRIGUEZ M	COORDINADOR	

*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.