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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10						
01-09-23	am 5:45	Aromatica	Piña	3646	1736	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		caldo de pescado	Tilapia de pescado	7440	3720	✓		✓		✓		100	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Papaya picada	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 930	Sarbete curuba	leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	C. res en salsa	carne de res	6200	6200	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	6	✓		
		Arroz al pimenta	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Salteada	Verdura Salteada	NA	NA	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
01-09-23		Papa a la Francesa	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		70	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de patacon	murillo	186	186	✓		✓		✓		90	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo tomate arbol	Tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 3:30	Candil	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		maiz pira	Maiz pira	992	992	✓		✓		✓		30	86°	80°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	Carne cerdo asado	C. cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		guacamole	aguacate	4831	3720	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		papa chorreada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa lentejas	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	6974	3786	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]CIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
02-09-23	5:45 am	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	6:30 AM	Colada avena	leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		huevo tortilla	huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina	Mandarina	8867	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30 AM	Kumis	Kumis	12400	12400	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	Granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	12:00 pm	carne de res al ajillo	Carne res	6200	6200	✓		✓		✓		70	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz ajonjoli	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Tajada aguacate	aguacate	4831	3720	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Yuca dorada	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchitas	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
02-09-23	3:30 PM	Sorbete Cordoba	leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	7:00 am	Carne de res	Carne res	3100	3100	✓		✓		✓		60	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Carne de Cerdo	Carne Cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		cocido boyacense	cocido boyacense	NA	NA	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		60	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10						
03-09-23	am 5:45	Aromatica	frutos Rojos	1827	1736	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	am 6:30	agua de Panela con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		tamal	tamal	12400	12400	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Patilla Picada	Patilla	15500	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 9:30	ensalada de frutas	ensaladafruta	NA	NA	✓		✓			✓	NA	NA	5°	10	10	10	10	✓		
		con yoguth	Yoguth			✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 12:00	Pollo guisado	Pollo (Colombina)	9245	5270	✓		✓		✓		60	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz blano	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	tomate	4650	3720	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		tajada Platano	Platano	6958	3720	✓		✓		✓		40	94°	83°	10	10	10	10	✓		
		ajiaco	Pollo			✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
03-09-23	pm 3:30	colada fecula de maiz	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	pm 7:00	Carne Cerdo	Carne Cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		arroz Perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Potera ahuyama	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	—		
		Papa Chupe	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa cuchuco de trigo	Murillo	186	186	✓		✓		—		100	96°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	3651	3186	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta **TIPO DE DOCUMENTO:** CC **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 53153744 **CARGO:** Aux Cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
04-09-23	a.m. 5:45	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con carne	carne de res	3720	3720	✓		✓		✓		100	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Ensalada de frutas	ensalada de frutas.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Queso campesino	queso campesin	2480	2480		✓	✓			✓	N.A	5°	5°	10	10	10	10	✓		
04-09-23	p.m. 12:00	Carne res guisada	Carne de res	6200	6200	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz con espinaca	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		poteca ahuyama	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		60	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		papa en salsa	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Cabado P.	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	colada maiz peculo de	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		melon picado	melon	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
04-09-23	p.m. 7:00	C. molida guisada	carne molida	6200	6200	✓			✓	✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	tomate	4650	3720	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		tajada de platan	platano	6458	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela frijol	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	90°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223. CARGO: Auxiliar Cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
04-09-23	P.m 7:00	limonada	limon	4340	2170	✓		✓			✓	N.A.	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
05-09-23	a.m 5:45	Aromatica.	Fresa	1832	1736	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	Colado de avena	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pollo	pollo pechuga.	4650	3720	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Sorbete de fresa	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
03-09-23	P.m 12:00	C.cerdo en salsa	Carne de cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz con ajonjoli	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	89°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		45	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		con menudo. cazuela garbanzo	menudo	186	186	✓		✓		✓		90	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango	mango	6572	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A.	5°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:30	chocolate en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepas	6200	6200	✓		✓		✓		30	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina	8867	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
05-09-23	P.m. 7:00	Pollo en salsa	pollo	7750	6200	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		50	89°	83°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PI[illegible]DIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS [illegible]VICIOS SOCIALES [illegible]OCIA

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO OPERADOR: ASOCIACION 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				SI	NO	
05-09-23	pm 700	Sopa carmelita	murillo	186.	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
06-09-23	am 6 45	Tinto	cafe.	372	372		✓	✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	am 630	Te en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		caldo de pollo	Pechuga	4650	3720	✓		✓		✓		60	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		compota Manzana	Manzana	7294	6200	✓		✓		✓		40	90°	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 930	Sorbete de Guanabana	leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	pm 1200	Pescado en salsa criolla	Tilapia Pescado	12400	6200	✓		✓		✓		30	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al Pimenton	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Papa Criolla Guisada	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchitas	Murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo piña	Piña	5974	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
06-09-23	pm 330	Arroz con leche	leche	6510	6510.	✓		✓		✓		50	87°	82°	10	10	10	10	✓		
		Fresa picada	Freso	6526	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		carne cerdo caramelizado	carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al perejil	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Potera ahuyama	Ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
06-09-23	Pm 700	Sopa Cuchuco de trigo	murillo	186	186	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Guayaba	Guayaba.	4381	3186	✓		✓			✓	100	89°	84°	10	10	10	10		
07-09-23	am 5:45	Aromatica	lulo	2893	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	am 6:30	Cafe con leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Huevos Revueltos	Huevos.	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Banano	Banano	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	am 9:30	Sorbete mora	Leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 12:00	Pollo en Salsa BBQ	Pollo Pechuga	7750	6200	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al cilantro	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Cubios Guisados	cubios.	3646	3100	✓		✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓	
		Tajadas de Platano	Platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		50	91°	85°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de verdura	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
	Pm 3:30	Peto Maiz Dulce	leche	6520	6520	✓		✓		✓		60	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Uvas	Uvas.	6888	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	Pm 7:00	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	6200	6200	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Calabaza Guisada	calabaza.	3646	3100	✓		✓		✓		40	89°	85°	10	10	10	10	✓	
		Papa al Perejil	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53157744 CARGO: Aux cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]ICIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES [illegible] 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				SI	NO	
07-09-23	Pm 7:00	Sopa verdura.	Murillo	186	186	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora.	3651	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
08-09-23	am 5:45	Tinto	caFe.	372	372		✓	✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	am 6:30	Chocolate en leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	90°	87	10	10	10	10	✓		
		Queso doble crema.	queso doble crema	2480	2480	✓		✓			✓	NA	6°	6°	10	10	10	10	✓		
		Patilla Picada	Patilla.	15500	6200.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 9:30	leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla.	Granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓		
	Pm 12:00	Carne res en bistek	carne res.	6200	6200	✓		✓		✓		60	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Tortilla acelga	Huevos.	2755	2480	✓		✓		✓		50	87°	82°	10	10	10	10	✓		
		Platano cocido	Platano maduro.	6438	4650	✓		✓		✓		60	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		sopa Pajarilla	Pajarilla.	1054	1054	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba.	Guayaba.	4381	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	6°	10	10	10	10	✓		
		Pollo pierna.	pollo pierna.	4622	2635	✓		✓		✓		50	94	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:30	Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		fruta picada	fruta picada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Carne Cerdo salsa	Carne Cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		40	89°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223. CARGO: Auxiliar Cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
09-09-23	a.m. 5:45	Aromatica de lulo	lulo	2893	1736	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	Colada de avena.	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Colada de fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con carne	murillo	1860	1860	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con huevo	huevo	1860	1674	✓		✓		✓		70	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarino	8867	6200	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		picado de fruta	picado de fruta	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
09-09-23	p.m. 12:00	mechado Carne cerdo	carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		60	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		porción Carne res en	carne de res	3100	3100	✓		✓		✓		70	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada roja	remolacha	1240	1.085	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada campe	ensalada campe	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		pasta en salsa	spaguettis.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa en salsa	papa	4340	3720	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de patacon	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de tomate	tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Fruta picada	fruta picada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		con queso.	Queso.	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m 7:00	Guisados res y pollo	res (guisado) pollo	1600 2000	1600 1600	✓		✓		✓		60	44	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H- **TIPO DE DOCUMENTO:** 52133229 **Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** _____ **CARGO:** Auxiliar de Cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
09-09-23	p.m. 7:00	C. Cerdo mechado	C. de cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		habichuela	habichuela	2170	1860	✓		✓		✓		60	87	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		yuca frita	yuca	4650	3720	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		sopa de maíz cuchuco	murillo	186	180	✓		✓		✓		100	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanabana	guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
10-09-23	a.m 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	en leche aguade panela	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		huevos revuelt	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		30	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		patilla picado	patilla	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m 9:30	Te en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	Pollo en salsa	pechuga	3.875	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Cerdo en porcion	C. Cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		45	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahor	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	91°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223. CARGO: Auxiliar Cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]ICIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
10-09-23	p.m 12:00	pure de papa criolla	papa criolla	6250	6200	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de avena	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
	p.m 3:30	Sorbete mango	leche.	6510	6510	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	a.m 7:00	Pescado a la plancha	filete pescado	12400	6.200	✓		✓		✓		30	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		arroz con coco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91	87°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	0	10	10	10	✓	
		Torta de platano	platano	6488	4650	✓		✓		✓		60	91	86	10	10	10	10	✓	
		Sopa de cebado	murillo	186	186	✓		✓		✓		110	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de lulo	lulo	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
11-09-23	a.m 5:45	Aromatica	Uchuvas	1846	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	a.m 630	Cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Colada avena	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		queso campesin	queso campesino	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		po Granadilla	granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	a.m 9:30	leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		con fresas crema	crema de leche	434	434	✓		✓			✓	N A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar Cocina.

Powered by CamScanner

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 20190435668 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
11-09-23	12:00	pollo en salsa la naranja	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Carne cerdo o agridulce	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada agridulce	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada aguaca	aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla do	papa criolla.	4650	4650	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de guineo	murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango	mango	6572	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
11-09-23	A.M. 3:30	Colado harina de platano	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	P.M 7:00	C. res a las cinas hiervas	Carne de res	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		pollo en cuadro guisado	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		pateca ahuyama	ahuyama.	1823	1550	✓		✓		✓		40	94°	85°	10	10	10	10	✓		
		ensalada L.E.	ensalada lechuga espinaca	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla al Perejil.	papa criolla.	4650	4650	✓		✓		✓		30	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco de trigo	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango	mango	6572	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Auxiliar de Cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
12-09-23	a.m 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	Colada de maiz fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		chocolate.	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		huevos tortilla	huevos	1860	1674	✓		✓		—		40	87°	82°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		45	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		patilla picada.	patilla	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	Cuajada	cuajada.	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		galleta cracker.	galleta cracker.			.	✓	✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		picado de fruta	picado de fruta	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	AM 12:00	Carne res molida	C. molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		carne cerdo asada	C. cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	Tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		platano maduro cocido	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		cazuela frijol	murillo	186	186	✓		✓		✓		90	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	PM 3:30	Te en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H **TIPO DE DOCUMENTO:** C.C. **Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 52'133.223 **CARGO:** Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
12-09-23	3:30	Mandarina	mandarina	8864	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	7:00	Piernitas de pollo doradas	pierna de pollo	4622	2635	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Carne molida en salsa	Carne molida	3100	3100		✓	✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada fria	ensalada fria	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada caliente	ensalada c.	N.A	N.A	✓		✓		✓	✓	40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Spaguettis	Spaguetis.	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa en chupa	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		50	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa ahuyama	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5974	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
13-09-23	am 5:45	Aromatica	Limon	2893	1736	✓		✓		✓		50	91°	89°	10	10	10	10	✓		
	6:30	Cafe con leche	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		60	93°	90	10	10	10	10	✓		
		Agua de panela	panela	992	992	✓			✓	✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Queso campesino	Queso campesino	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		changua SOA	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevo	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Arepa	3720	3720		✓	✓		✓		30	TA	85°	10	10	10	10	✓		
		Fruta picada	Fruta picada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30	Bafdo Hora y Avena Barato.	leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	6°	10	10	10	10	✓		
	12:00	Carne Cerdo Caramelizada	carne cerdo	3100	3100.	✓		✓		✓		50	93°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 55153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]OCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
13-09-23.	PM 1200	Pollo en Salsa criolla.	Pechuga	3875.	3100	✓		✓		✓		50	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Boleca ahuyama.	Ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Picada	Ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°.	10	10	10	10	✓		
		Arroz al Perejil	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Papa en Chopel	Papa.	5166.	4650	✓		✓		✓		50	89°	85	10	10	10	10	✓		
		Sopa cachuco tuga	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	Guayaba.	4381	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
13-09-23.	PM. 3:30	Ensalada Frutas	Ensalada frutas	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		con Yogurt	Yogurt.	3100	3100	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	PM 7:00	horno albondigas al	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		c. cerdo en salsa	carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Torta de verdura	verduras	N.A	N.A	✓		✓		✓	✓	50	94°	86°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada l, t c. z	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa salado	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		cazela arvejas	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
14-09-23	a.m. 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		agua de panela	panela	992	992	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223. CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

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 20190435666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
14-09-23	a.m. 6:30	Colada maizena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		changua con	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		huevo.	huevo	1860	1674	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		huevo cocido	huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		40	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Compota pera manzana.	manzana.	7294	6200	✓		✓		✓		30	94°	6°	10	10	10	10	✓		
	9:30	Fruta picada	fruto picada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		crema de leche	crema de leche	434	434	✓		✓			✓	N.A	H°	5°	10	10	10	10	✓		
14-09-23	p.m. 12:00	Pescado a las finas hierbas	filete pescado	6.200	3100	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pescado en salsa	filete pescado.	6.200	3100	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechu	ensalada lechuga	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada campe	ensalada campesi	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz con coco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		torta de platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		50	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cabada perl	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de lulo	lulo	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Colada de maiz	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	p.m 7:00	Carne res en salsa	Carne de res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cerdo en miel mostaza	carne de cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Verdura salteado	Verdura salteado	N.A	N.A	✓		✓		✓		45	94°	81°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C. C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223. CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR... IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S... ICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
14-09-23	p.m 7:00	Ensalada.	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz al pimient	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa a la francesa	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de patacon	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo tomate arb	tomate arbol.	5436	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
15:09-23	a.m 5:45	Aromatica	tomate arbol.	2893	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	6:30	Colada avena.	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Emparedado de queso	queso.	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		huevo revueltos	huevos.	1860	1674	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya.	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	9:30	Sorbete caiyoa.	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	12:00	pollo en salsa	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Carne de res	Carne de res	3100	3100	✓		✓		✓		60	90	87	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		pepino guisado	pepino guiso	2480	1860	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahor	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pure de yuca	yuca	5812	4650	✓		✓		✓		40	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa carmelita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya.	10269	3286	✓		✓			✓	N A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
15-09-23	a.m 3:30	Arroz con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		fresa picada	fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m 7:00	pescado en salsa	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pescado apanado	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		ensalada agridulce	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		ensalada pico de gallo	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		pure de papa	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de avena	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya.	10269	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
16-09-23	a.m 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	Cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con carne	Carne de res	1860	1860	✓		✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pollo	pollo pechuga.	2480	1860	✓		✓		✓		90	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		patilla picada	patilla	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	Te en leche	leche.	13020	13020	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina.	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
16-09-23	12:00	Sobrebarriga en salsa.	Sobrebarriga.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]ICIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
16-09-23	p.m. 12:00	c. cerdo dorada	Carne de cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza guisada	Calabaza	2.066	1860	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa al perejil	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de verduras	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 3:30	Sorbete de guanabana	leche guanabana.	6510	6510	✓		✓			✓	N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓		
16-09-23	p.m. 7:00	Carne cerdo asado	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pollo pierna asada	pierna pernil pollo	4622	2635	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		tajado de aguaco	aguacate	2415	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		ensalada zanahoria	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz ajonjoli	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		yuca dorada.	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		sopa de conchita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	89°	82°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
17-09-23	a.m. 5:45	Aromatica	fresa.	1827	1736	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		colado de avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlory H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
17-09-23	6:30	Huevos Pericos	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Emparedado de Queso.	Queso	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA°	5°.	10	10	10	10	✓		
		Mandarina.	Mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30 am.	Ensalada de Frutas con Yogurt	Ensalada Frutas.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
			Yogurt	3100	3100	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	1200 pm.	Res y Pollo Guisado	C.Res y Pollo.	1600 2000	1600 1600	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada.	Ensalada lechuga	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Macedonia	Ensalada.	NA	NA	✓		✓		✓		40	89°	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Yuca Dorada	Yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco Maiz	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
17-09-23	3:30 pm.	Colada Fecula de maiz.	leche.	13020	13020	✓		✓		✓		50	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	700 pm	Pollo Piernas Guisado	Pierna Pollo	4622	2635	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Carne res Mechada	Contadores	3100	3100	✓		✓		✓		60	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		rodajas de tomate	Tomate	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Torta Ahuyama	Ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		60	94°	87	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Tando Platano	Platano Maduro	6958	3720	✓		✓		✓		40	94°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]DIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]CIOS 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 : BOSA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO OPERADOR: ASOCIACION 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				SI	NO
17-09-23	pm 700	Ajiaco.	Pollo.	232	186	✓		✓		✓		100	95°	92°	10	10	10	10	✓	
		Limonada.	Limon.	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
18-09-23	am 545	Tinto.	Cafe.	372.	372	✓		✓		✓		50	92°	90°	10	10	10	10	✓	
	am 630	Colada de avena	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche.	Leche	6510.	6510	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Huevo Pericos.	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		45	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Queso doble crem	Queso.	1240	1240.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco.	Arroz.	2790	2790.	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
	am 930	Leche caliente	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	89°	85°	10	10	10	10	✓	
		Mango Picado	Mango	12400	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
18-09-23	pm 1200	Carne Salsa criolla	C. res.	3100	3100	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Pechuga desmechad	Pechuga	3875	3100.	✓		✓		✓		50	92°	87.	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°.	10	10	10	10	✓	
		Ensalada compuesta	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al perejil	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa cocida	Papa.	4650	4650	✓		✓		✓		50	94°	91	10	10	10	10	✓	
		Sopa de Arroz.	Hurillo	186	186	✓		✓		✓		100	93°	90°.	10	10	10	10	✓	
		Naranjada.	Naranja	4340	2604	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
	pm 3:30	Sorbete curuba.	leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 53153744 CARGO Aux cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
18-09-23	pm. 7:00	Pechuga champiñón	Pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cerdo salteado.	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Torta verdura	Verduras	NA	NA	✓		✓		✓		60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz zanahoria.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida.	Yuca	4650	3720	✓		✓		✓		45	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Sopa carmelita.	Huevo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Maracuya.	Maracuya.	10269	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
19-09-23	am 5:45	Aromatica	Lulo.	2893	1736.	✓		✓		✓		60	93°	90	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	chocolate con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Colada de fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con pescado	pescado	3720	1860	✓		✓		✓		90	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		caldo con carne	Carne de res	1860	1860	✓		✓		✓		90	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		papaya	papaya picada	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	Sorbete maracuya	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
19-09-23	p.m. 12:00	C. Cerdo en salsa	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Goulash de carne	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		torta ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina

Powered by CamScanner

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 20190435668 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
19-09-23	p.m. 12:00	arroz al pimentón	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla dora	papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa de conchit.	murillo.	186	186	✓		✓		✓		90	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Agua de panela	panela.	992	992	✓		✓		✓		50°	94°	90	10	10	10	10	✓		
		queso campesino	queso.	2480	2480		✓	✓			✓	N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	pescado en salsa	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pescado apanado	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechu	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A°	4°	10	10	10	10	✓		
		ensalada habichu	Ensalada.	N.A	N.A	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz al piment.	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla dorada	papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		sopa conchitas	sopa murillo	186	186	✓		✓		✓		90	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5974	3786	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
20-09-23	a.m. 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	6:30	cafe con leche	leche	6510	6516	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		colada de platano	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		huevos con mazorca	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harbey H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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 (Evalúe entre 2 y 10)	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO
20-09-23	a.m. 6:30	arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		granadilla	granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	a.m 9:30	Batido guanabana	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 12:00	Pollo a las finas hierbas	pollo. pierna	4622	2632	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Cerdo en porción	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		ensalada agridul.	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		habichuela con huevo	huevo.	600	540	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		arroz atomata	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		platano con bocadillo	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de avena	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de lulo	lulo.	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
	PM 3:30	pato maiz dulce	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		patilla picada	patilla.	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	P.M 7:00	Guisado. res y pollo	Carne de res	1.550	1550	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
			pollo pechuga	1933	1550	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		pollo en salsa blanco	pollo pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		ensalada	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		pepino de guiso	pepino de guiso	2480	1860	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
20-09-23	a.m. 7:00	Yuca dorada	yuca	5812	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		sopa cuchuco de maiz	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanabana	guanabana.	4694	3286	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
21-09-23	5:45	Aromatica	mora	3651	3286	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	6:30	agua de panela	panela	992	992	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Changua con	leche	6510	6510	✓		✓		✓		80	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		huevo.	huevos.	1860	1674	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble cr.	queso	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	Granadilla	8866	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	Fruta picada	Fruta picada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
21-09-23	P.m. 12:00	albondigas horno al	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		pollo desmechado	pechuga de pollo	3875	3100	✓		✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada pico	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada tropi.	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	spaguettis.	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	86°	10	10	10	10	✓		
		platano cocido	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa menudencia	menudencia	1054	1054	✓		✓		✓		100	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de curuba	curuba	9780	3290	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlery H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 183 223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
21-09-23	p.m 3:30	Colado de avena	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	p.m 7:06	pollo en salsa	pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		cerdo sopito	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Cubios guisado	Cubios.	1631	1550	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		brocoli al huevo	huevo	1377	1240	✓		✓		✓		50	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		papa guisada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		55	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		sopa de verduras	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanabana	guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	N.A.	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
22-09-23	5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30	Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Colado avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con carne	carne magra	1860	1860	✓		✓		✓		100	90	87	10	10	10	10	✓		
		Caldo con pollo	pollo pechuga	2480	1860	✓		✓		✓		100	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Compota manzana	manzana	7294	6200	✓		✓		✓		50	90°	5°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		fresa picada	fresa	6526	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
22-09-23	12:00	Carne res dorada	carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pollo dorado (P)	pierna de pollo	4612	2632	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]ICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
22-09-23	pm 12:00	arroz blanco.	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		55	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada tropi	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		yuca cocida	yuca	5812	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Fideos	murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		limonada.	limon	4346	2170	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	pm 3:30	Sorbete guanaba	Leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	pm 7:00	C. cerdo con miel	c. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		C. Res guisada	C. res.	3100	3100	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Tropi	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Poteca ahuyama	Ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	91°	82°	10	10	10	10	✓		
		arroz con arveja	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de cebada	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	89°	81°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
23-09-23	am 5:45	Aromatica	Fresa	1827	1736	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	am 6:30	Colada de Platano	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89	87°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevos con mazorca	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble c.	queso	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
23-09-23	6 30 am	Patilla Picada	Patilla	15500	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	Leche caliente	Leche.	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	1200 Pm	C de cerdo Dorada	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		45	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Hamb. Carne molida	C. molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Papa al vapor	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		45	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Guacamole	Aguacate	1811	1395	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Agrid	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Sopa lentejas	morillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Pina	Piña	5974	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
23-09-23	3:30 pm	Sorbete de mango	Leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	700	C. Molida	C. Molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		C. Res Desmechada	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada roja	Remolacha	1240	1085	✓		✓		✓		50	91°	5°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguettis	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa en salsa criolla	Papa.	4340	3720	✓		✓		✓		40	91°	87	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacon	morillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133 223 CARGO: Aux de cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
23-09-23	Pm 700	Jugo Tomate arbol	Tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
24-09-23	am 5:45	Tinto	Cafe.	372	372		✓	✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	am 6 30	Chocolate con leche	leche.	13020	13020.	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Tamal.	Tamal.	12400	12400.		✓	✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papaya picada.	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	am 930	Sorbete curuba.	leche	13020	13020.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 1200	Caine cerdo y	Carne cardo	3100	3100	✓		✓		✓		50	91°	85°	10	10	10	10	✓	
		Caine res cocido	carne RES	3100	3100.	✓		✓		✓		90	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa dorada	Papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		cocido boyacense	cocido boyacense	NA	NA	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Jugo mora.	Hora.	3651	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 3:30	Colada Fresa Fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	85°	10	10	10	10	✓	
	Pm 700	Carne cardo	C. cardo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Carne molida	C. Molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Patera ahuyama	Ahuyama.	1823	1560	✓		✓		✓		50	87°	85°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al Perejil	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Papa en chupe	Papa.	5166	4650.	✓		✓		✓		50.	92°	89°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlon H. H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
24-09-23	pm. 7:00	Sopa cuchuco trigo	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	89	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba.	Guayaba.	4781	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
25-09-23	pm. 5:45	Aromatica	Tomate arbol	2893	1736	✓		✓		✓		50	98	87	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	Colada Fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Chocolate con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		60	94°	81°	10	10	10	10	✓		
		Queso campesino	Queso.	1240	1240		✓	✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		Compotamanzana	Manzana.	7294	6200	✓		✓		✓	✓	40	90°	81°	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	chocolate en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		ponque tajado	ponque				✓	✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		picado de fruta	picado de fruta	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
25-09-23	p.m 12:00	Carne res g las finas hierbas.	Carne res	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pechuga mechada	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		pateca ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	Ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz paysito	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla cocí	papa criolla.	4650	4650	✓		✓		✓		30	87°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco de trigo	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango	mango.	6572	3286	✓		✓			✓	NA	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR... DIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS ...ICIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
25-09-23	p.m. 3:30	Colado de avena	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	p.m. 7:00	C. Cerdo en cuadro	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	87°	82°	10	10	10	10	✓	
		C. res molida	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		ensalada lechu	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		tajado platano	platano	6458	4650	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		cazuela fryol.	Fryol (murillo)	186	186	✓		✓		✓		120	91°	84°	10	10	10	10	✓	
		limonada con panela	Limon	4340	2170	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
26-09-23	a.m 5:45	Tinto	cafe	372	372		✓	✓		✓		40	81°	83°	10	10	10	10	✓	
	a.m 6:30	leche caliente	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓	
		caldo con carne	carne magra	1860	1860	✓		✓		✓		90	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		caldo con pollo	pechuga	2480	1860	✓		✓		✓		90	87°	80°	10	10	10	10	✓	
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	a.m 9:30	Sorbete mora	mora (leche)	13020	13020	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	6°	10	10	10	10	✓	
26-09-23	p.m. 12:00	Pollo Dorado	Pierna dorada	4627	2635	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		torta de carne molida	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
26-09-23	p.m 12:00	Spaguettis	spaguettis	2790	2790		✓	✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de ahuyama	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	87°	82°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5934	3786	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m 3:00	Sorbete guanab	leche.	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
26-09-23	am 7:00	C. res desmechad	Carne de res	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pollo pechuga	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		Trito verdura.	verduras	N.A	N.A	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla dora	papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de guineo	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango.	mango.	6572	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
27-09-23	am 5:45	Aromatica.	Uchuvas.	1846	1736	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	am 6:30	Chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		colada avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble c.	queso	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		huevo frito.	huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		40	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		mango picado	mango.	12400	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PR[illegible]IMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS S[illegible]ICIOS 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
27-09-23	am 9:30	Batido de banano.	leche.	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	/	
	pm 12:00	C.res molida guisad	C.res molida	3100	3100.	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		C.cerdo en goulash.	C.cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	96°	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Habichuela guisad	Habichuela guisada	2170	1860	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al perejil	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Papa Salada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓	
		Cazuela arveja	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de guayaba	Guayaba.	4381	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
	pm 3:30	Arroz con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Fresa picada	Fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	pm 7:00	Pollo en Salsa	Pollo pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
27-09-23		C.cerdo a la naranja	C. cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		45	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Tajada aguacate	aguacate.	2190	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Ensalada lechuga	Ensalada.	NA	N.A	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
		Arroz con coco.	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Torta de platano	Platano maduro.	6458	4650	✓		✓		✓		40	87°	81°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de cebada	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de lulo	lulo.	5476.	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H H TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 773 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO	
28-09-23	5 45 am	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	6 30 am	Colada platano	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevo Frito	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		4	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble c.	Queso doble	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Banano	Banano	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	Te en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Fresa picada	Fresa	6526	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
28-09-23	1200 pm	Pescado apanado	Filete Pescado	6200	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Pescado al horno	Filete Pescado.	6200	3100	✓		✓		✓		40	98°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al cilantro	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Pure Papa	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	morillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10			
		Jugo maracuya	maracuya.	10269	3786	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	3:30 pm	Flan	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papaya picada	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	7 00 pm	Pollo dorada	colombina	4622	2635	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10			
		Cres molida	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Brocoli, + zanahoria	Ensalada.	NA	NA	✓		✓		✓		40	87°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: AUX COCINA.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA IN[illegible]ÓN 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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
28-09-23	Pm 700	Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Yuca cocida	Yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		50	92°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa Fideos	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
29-09-23	am 545	Aromatica.	Piña	3646	1736	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
	am 630	Caldo de huevo	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Changua con	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Huevo.	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Agua de Panela	Panela	992	992	✓		✓		✓		40	88°	86.	10	10	10	10	✓	
		Papaya picada	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	am 9:30	Sorbete curuba	Leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
29-09-23	Pm 1200	C. cerdo a la plancha	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		80	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		C. res en salsa.	carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada tropical	Ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Verdura Salteada	Verdura Salteada	NA	NA	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al Pimiton	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Papas a la Francesa	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux de cocina.

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE • **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
29-09-23	Pm 12:00	Sopa Patacon.	Murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo tomate arbol	Tomate de arbol	5476	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 3:30	Candil.	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Maiz Pira.	maiz Pira	992	992	✓		✓		✓		30	86°	80°	10	10	10	10	✓	
		Mango picado	Mango.	12400	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	Pm 7:00	Carne cerdo	carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Pollo en cuadros	Pollo Pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		VERDURA-Habichuela-Zanahoria	Verdura Mixta.	NA	NA	✓		✓		✓		45	94°	81°	10	10	10	10	✓	
		Guacamole	Aguacate	2415	1860	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz con Zanahoria	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa chorriada	Papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Sopa lentejas	Murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	90°	85	10	10	10	10	✓	
		Jugo Piña	Piña	5974	3786	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
30-09-23	am 5:45	Tinto	cafe.	372	372	✓		✓		✓		60	90°	87	10	10	10	10	✓	
	am 6:30	Chocolate	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	87°	10	10	10	10	✓	
		Huevos Pericos	Huevos.	1860	1674.	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Queso Doble c.	Queso	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Mandarina	Mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

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 : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION 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				SI	NO
30-09-23	9:30 am	Kumis	Kumis	12400	12400	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Granadilla	Granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	12:00 PM	Albondigas al horno	carne molida.	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		C. cerdo alajillo	Carne cerdo	3100	3106	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Brocoli Gratinad.	Queso.	757	757	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Tajada de aguacate	Aguacate	2451	1860.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Arroz con ajonjolí	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	91°	89°	10	10	10	10	✓	
		Yuca dorada	Yuca.	5812.	4650	✓		✓		✓		50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Sopa conchitas	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Mora	Mora.	3651.	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	3:30 PM	Sorbete curuba	Leche.	6510	6510.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
30-09-23	7:00 PM	Carne res.	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87	10	10	10	10	✓	
		Carne cerdo	Carne cerdo.	3100	3100.	✓		✓		✓		50	90°	87	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	86	10	10	10	10	✓	
		Cocido boyacense	Cocido boyacense.	NA	NA	✓		✓		✓		60	90	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa dorada	Papa.	5166	4650	✓		✓		✓		60	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Mora	Mora.	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Pareja TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina.

Powered by CamScanner