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 2019043506 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
31823	D	Colada	leche	6510	6510		X		X	X		40	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Cafe	leche	6510	6510		X		X	X		42	79°	70°	9	9	9	9	X		
		Coldocaine	Carne res	930	930		X		X	X		60	79°	71°	9	9	9	9	X		
		Queso,	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Pan maiz	Pan maiz	1930	1930		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
31823	N	Lechlec	leche	9660	9660		X		X	X		40	79°	76°	9	9	9	9	X		
		torta	torta	1380	1380		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Fiesa	fiesa	4600	4600	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
31823	A	Filete	filete	4600	4600	X		X		X		42	79°	69°	9	9	9	9	X		
		Pollo	Pollo Horno	2300	2300	X		X		X		40	80°	76°	9	9	9	9	X		
		Arroz	Arroz	2070	2070	X		X		X		60	84°	75°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		torta	torta	NA	NA		X		X		X	NA	NA	70°	9	9	9	9	X		
		Pure	Papa	5000	4500	X		X		X		45	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Sopa	Avena	NA	NA	X		X		Y		60	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo	maracuya	2070	2070	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hancla R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52187718 CARGO: auxcocine

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-PGS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043560 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
31-8-23	D	Sorbete quinua galleta dulce	Leche galleta	9.700	9.700										8	8	8	8	✓		
				N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
31-8-23	C	Arroz blanco	Arroz	9.790	9.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada L	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		Pollo	Pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne	goulash res	3.100	3.100	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo	Fruta	3.900	3.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Sopa de Fideos	sopa	N.A	N.A							45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Londoño TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 20190435GG - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
30823	D	chocolate leche	leche	6510	6510		X		X	X		50°	80°	80°	9	9	9	9	X		
		colada en leche	leche	6510	6510		X		X	X		60°	40	80°	9	9	9	9	X		
		queso	queso	1200	1200	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		huevo	huevo	1860	1860	X			X	X		40°	90°	85°	9	9	9	9	X		
		moyulla	moyulla	2880	2880		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla	6300	6300	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30823	N	Batido	leche	6510	6510		X		X	X		50°	70°	75°	9	9	9	9	X		
		moyulla	moyulla	2880	2880		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
30823	N	Calentado	Calentado	2500	2500	X			X	X		60	80°	80°	9	9	9	9	X		
		Cerdo	Cerdo	2500	2500	X			X	X		60	70°	80	9	9	9	9	X		
		Arroz a la Perola	Arroz a la perola	2250	2250	X			X	X		60	80°	80°	9	9	9	9	X		
		Nodulo oct.	Tomate	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa	3750	3750	X			X	X		50°	60°	80°	9	9	9	9	X		
		Cazuela arroz	Cazuela	NA	NA		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		Jugo Guanabana	Jugo Guanaba	2300	2300	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Patricia TIPO DE DOCUMENTO C C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024575784 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 2018043000 - 10/10/2018
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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		DESINFECCION		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
30/0823	D	arroz con leche	leche	3600	3600					X		40	90	80	9	9	9	9	✓	
30823	C	filete de pescado	Filete de pescado	2480	2480	X				X		25	90	85	9	9	9	9	✓	
		Hamburguesa de res	Hamburguesa de res	2480	2480	X				X		35	90	85	9	9	9	9	✓	
		arroz con coco	arroz	2790	2790	X				X		45	90	85	9	9	9	9	✓	
		ensalada	ensalada	U/A	U/A	X		X					10°	10°	7	9	9	9	✓	
		Verdura salteada	verdura salteada	U/A	U/A	X		X					90	75	9	9	9	9	✓	
		Platano	Platano.	4960	4960	X				X		35	90	85	9	9	9	9	✓	
		sopa cebada	sopa cebada	U/A	U/A							45	90	85	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033068221 CARGO: Operaria.

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 20193045566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
29823	D	Leche caliente	Leche	6510	6510		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Café con leche	Leche	6510	6510		X		X	X		40	81°	72°	9	9	9	9	X		
		Caldo	carne res	1860	1860	X		X		X		60	96°	83°	9	9	9	9	X		
		Huevo	Huevo	31	31	X		X		X		43	84°	86°	9	9	9	9	X		
		Pan h.	Pan hojaldrado	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Papaya	Papaya	6200	6200	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
29823	N	Sabete	Leche	9030	9030		X		X		X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		G. Cracker	G. Cracker	736	736		X		X		X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
29823	A	Pierna P	Pierna Pollo	3956	3956	X		X		X		45	90°	80°	9	9	9	9	X		
		Comcies	carne res	2300	2300	X		X		X		60	86°	72°	9	9	9	9	X		
		Spaguetti	Spaguetti	2070	2070	X		X		X		40	82°	70°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Torta	Tortacerdinc	NA	NA	X		X		X		40	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa criolla	2300	2300	X		X		X		45	90°	81°	9	9	9	9	X		
		Sopa ahuyama	Sopa ahuyama	NA	NA	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo	Piña	2300	2300	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] CARGO: [illegible]

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 20190435... 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
29.8.23	O	Sobate agrio	Leche	2.700	2.700										8	8	8	8	✓	
		Torta mora	torta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
29.8.23	C	Arroz con pollo	Arroz	2.700	2.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		pollo pechuga	pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		papa criolla	papa	4.900	4.900	x				x		20	90	80	8	8	8	8	✓	
		Verdura mixta	Verduras	N.A	N.A	x				x		10	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		sopa pollos	sopa	N.A	N.A					x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Jugo de guayaba	guayaba	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		guayaba																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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: Mama INT 20190435SS - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
28823	D	Fécula maíz	leche	6510	6510		✓		✓	✓		50	80°	72°	9	9	9	9	X		
		Chocolate	leche	6510	6510		X		X	X		50	82°	80°	9	9	9	9	X		
		Huevo cocido	Huevo	31	31	X		X		X		40	86°	81°	9	9	9	9	X		
		Queso	Campesino	1240	1240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X		
		Pan blando	Pan blando	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Compota	compota	6100	6200	X		X		X		45	90°	80°	9	9	9	9	X		
28823	N	Chocolate	leche	9030	9030		X		X	X		40	80°	72°	9	9	9	9	X		
		Pongue	Pongue	1790	1290		X		X		X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla/melón	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
28823	A	Carnicos	Carnicos	3100	3100	X		X		X		60	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Pechuga	Pechuga	3100	3100	X		X		X		50	86°	76°	9	9	9	9	X		
		Arroz P.	Arroz	7490	7490	X		X		X		60	84°	82°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	ahuyama	NA	NA	X		X		X		40	81°	76°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	Papa criolla	2300	2300	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X		
		Cebolla	cebolla tuco	NA	NA	X		X		X		60	84°	86°	9	9	9	9	X		
		Jugo	mango	2300	2300	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manuela P TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] CARGO: auxiliar

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: 208-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043550 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
28/8/19	O	colada avena	leche	1800	1800					X		35	90	80	9	9	9	9	✓	
28/8/19	C	carne molida	carne molida	3100	3100	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓	
		cerdo guisado	cerdo	3100	3100	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓	
		arroz blanco	ARROZ	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓	
		Platano cocido	Platano	2790	2700	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓	
		Rodajas tomate	Rodajas tomate	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓	
		sopa guineo	sopa guineo	U/A	U/A	X		X				45	90	85	9	9	9	9	✓	
		ensalada lechuga	ensalada lechuga	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓	
		jugo naranja	jugo naranja	A/A	U/A	X		X					13°	13°	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003068823 CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN S...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043566 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
27/8/23	D	cafe con leche.	leche.	2700	2700.					X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
		colada de platano.	leche	2700	2700					X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
		tamal	tamal.	62	62.					X		2H	90	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos	Huevos	62	62.	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		Papa Ya pelada	Papa Ya.	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	U	sorbete de fruta	leche.	2700	2700							—	12°	12°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	A	caldo y res en el cocido	carne y res en el cocido.	3100	3100	X		X		X		30	90	85	9	9	9	9	✓		
		Pollo sudado.	Pollo sudado	3100	3100	X				X		25	90	85	9	9	9	9	✓		
		arroz Blanco	arroz	2790	2790.			X		X		25	90	85	9	9	9	9	✓		
		ensalada lechuga	en ensalada lechuga	U/A	U/A	X		X		X		15	10°	10°	9	9	9	9	✓		
		Papa dorada	Papa dorada	4960.	3600	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo mora	Jugo mora.	U/A	U/A	X		X		/		15	14°	14°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	Cena	Caldo alcaravanado	Caldo alcaravanado	3100	3100	X				X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		carne Molida	carne Molida	3100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz al perejil	arroz	2790	2790	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓		
		Papa a la Huancaina	Papa a la Huancaina	2480	2480	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		Gelatina roja	Gelatina roja	2480	2480	X		X				15	—	—	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla.	Papa criolla.	4960	4960	X		X				30	90	80	9	9	9	9	✓		
		Sopa de vegetales.	Sopa	U/A	U/A	—		—		—		45	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mancera. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1=0= CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA 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-P00-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20180435GG - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
26-8-23	D	Café con leche	Leche	2700	2700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		Fecula de plátano	Leche	2700	2700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		Huevo revueltos	Huevos	6 2 u	6 2 u	x		x		x		20	90	80	8	8	8	8	✓	
		patilla	Patilla	N.A	N.A	x		x							8	8	8	0	✓	
26-8-23	N	Leche caliente	Leche	3600	3600	x		x		x		25	90	80	8	8	8	8	✓	
		mogolla integral	mogolla	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
21-8-23	A	pollo pechuga	Pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de Cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Sopa de lenteja	Lenteja	1000	1000	x				x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arroz con zanahoria	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Yuca	Yuca		3790	x				x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada mixta	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		Jugo de lulo	lulo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
26-8-23	O	Sobrete de fresa	Leche	3600	3600	x		x							8	8	8	8	✓	
		galletas	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
26-8-23	C	Carne de res	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de Cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Spaguetti	Spaguetti	2790	2.790	x				x		20	90	80	8	8	8	8	✓	
		Sopa patacon	patacón	N.A	N.A	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Jaramillo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 2018043866 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
25823	D	Técnleche	leche	3100	3100		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Chocolate	leche	3100	3100		X		X	X		50	80°	79°	9	9	9	9	X	
		Calao Caine	carne res	3100	3100	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Queso	Queso fundido	1240	1240	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Mayolla	Mayolla	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
		Compota	Compota	NA	NA	X		X		X		40	80°	79°	9	9	9	9	X	
25823	N.	Cafecrema	leche	10500	10500		X		X	X		50	80°	73°	9	9	9	9	X	
		Galleta	Galletacraker	1860	1860		X		X		X	NA	NA	26°	9	9	9	9	X	
		Fiesa	Fiesa	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
25823	A	Pollo	Pollo dorado	3100	3100	X		X		X		50	81°	76°	9	9	9	9	X	
		Sobrebarriga	Sobrebarriga	3100	3100	X		X		X		45	80°	79°	9	9	9	9	X	
		arroz blanco	arroz	2490	2490	X		X			X	60	84°	86°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Yuca cocido	Yuca	4500	4500	X		X		X		40	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Sopa frijoles	Sopa frijoles	NA	NA	X		X		X		60	84°	86°	9	9	9	9	X	
		Limonada	limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000 5304 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-P00-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
25823	O	Sancocho	Leche	10100	10100		X		X		X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X	
		Mantecado	Mantecado	1860	1860	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
25823	C	Carne res	Carne res	3100	3100	X		X		X		60	90°	82°	9	9	9	9	X	
		Carne cerdo	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		50	84°	83°	9	9	9	9	X	
		arroz con cilantro	arroz	2490	2490	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	
		papa criolla y zanahoria	papa criolla y zanahoria	NA	NA	X		X		X		40	96°	83°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Cebada	Cebada pelada	NA	NA	X		X		X		50	90°	82°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	4500	4500	X		X		X		50	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Limonada	Limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1031157554 CARGO: Auk 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 - 19/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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
24-08-23	D	changua miel	Leche	2.700	2.700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	V	
		Huevo revuelto	Huevos	3 U	3 U	x		x		x		25	90	80	8	8	8	8	V	
		Avena	Leche	3.600	3.600	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	V	
		Fruta picada	Fruta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V	
24-8-23	N	Batido de fresa	Leche	2.700	2.700	x		x							8	8	8	8	V	
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	V	
24-8-23	A	Albondigas res	Carne de res	6.200	6.200	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	V	
		Carne de cerdo	Cerdo	6.200	6.200	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	V	
		Spaguettis	Spaguetti	186	186					x		30	90	80	8	8	8	8	V	
		ensalada roja	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V	
		ensalada mixta	ensalada mixta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V	
		papa	Papa	4.050	3.700	x				x		40	90	80	8	8	8	8	V	
		sopa	sopa	N.A	N.A	x		x				45	90	80	8	8	8	8	V	
		Jugo de cinda	Cinda	N.A	N.A	x									8	8	8	8	V	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarde TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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-P00-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043566 - 10/09/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH
COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
24823	700 am	colada avena	leche	10500	10050		x		x	x		49°	90°	84°	9	9	9	9	x	
		torta	torta banano	NA	NA		x		x		x	NA	NA	19°	9	9	9	9	x	
24823	0	Pollo BBQ	Pollo pierna	3100	3100	x		x		x		50	84°	80°	9	9	9	9	x	
		Carne asada	Carnaderas	3100	3100	x		x		x		60	86°	70°	9	9	9	9	x	
		cilantro	arroz	2490	2490	x		x		x		59	81°	79°	9	9	9	9	x	
		Cobrol	Cobrol	NA	NA	x		x		x		39	86°	70°	9	9	9	9	x	
		Vallanos	Zanahoria	NA	NA	x		x		x		40	86°	76°	9	9	9	9	x	
		Papa	Papa	4500	4500	x		x		x		50	84°	80°	9	9	9	9	x	
		Salsa	Salsa Vbdores	NA	NA	x		x		x		60	90°	84°	9	9	9	9	x	
		Jugo	Guanabana	3720	3600	x		x			x	NA	NA	16°	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1015375SA 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 20190043666 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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
23823	O	Refoleche	leche	10500	10500		X		X	X		60	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Patilla	Patilla	15000	6000	X		X		X	X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X	
23823	C	Carneles	Carneles	3100	3100	X		X		X		60	80°	79°	9	9	9	9	X	
		Caldo guiso	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		45	82°	86°	9	9	9	9	X	
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		56	90°	86°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Torta	Tortacadora	NA	NA	X		X		X		40	80°	77°	9	9	9	9	X	
		Yuca	Yuca	4500	4500	X		X		X		60	84°	81°	9	9	9	9	X	
		Cochuco	Cochocmaiz	NA	NA	X		X		X		60	86°	82°	9	9	9	9	X	
		Jugo	Guanabana	3720	3600	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Z TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1021575754 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: "OR-P80-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435[illegible] - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
23-08-23	D	Café en leche	Leche	6.000	6.000	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		Huevos pericos	Huevos	30 u	30 u	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz	Arroz	9.790	9.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso doble crema	Queso	1200	1.200	x		x							8	8	8	8	✓		
		Patilla	Patilla	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
22-8-23	N	Sorbete de guanabana	Leche	9.700	9.700	x		x							8	8	8	8	✓		
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
23-8-23	A	Higado	Higado	6.200	6.200	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Lobo a los finos H	Pechuga	6.200	6.200	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz con tomate	Arroz	9.790	9.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Patacon d Habichuela	Habichuela	N.A	N.A	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Papa sancocha	Papa	4.500	4.300	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Sopa de Arepa	Arepa	N.A	N.A							45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavaniel TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nú de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 20190435OO - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
22-8-23	D	Colada de plátano	Leche	3.600	3.600	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso doble C	Queso	1.240	12.40	x		x							8	8	8	8	✓		
		Caldo pescado	Pescado	2.480	2480	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arepa	Arepa	N.A	N.A							40	90	80	8	8	8	8	✓		
		papaya Picada	papaya	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
22-8-23	N	Te en leche	Leche	4.785	4.785	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
22-8-23	A	plátano cocido	plátano	4.785	4.785	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz de pollo	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.200	6200	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de res	C res	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		sopa de verduras	conchitas	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Verduras mixta	Verduras	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		Lechuga Vinagreta	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricl Lavacade TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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: POR-P03-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20193043606 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
22823	O	agua de panela	agua de panela	NA	NA	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X	
		Queso	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X	
		Compota	Compota	NA	NA	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X	
22823	C	Filete	Filete tilapia	3100	3100	X		X		X		40	80°	71°	9	9	9	9	X	
		Pollo	Pollo dorado	3100	3100	X		X		X		50	84°	86°	9	9	9	9	X	
		arroz con pimenton	arroz	2790	2790	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X	
		Brocoli	Brocoli	NA	NA	X		X		X		49	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Papa criolla	papa criolla	4500	4500	X		X		X		40	79°	76°	9	9	9	9	X	
		Sopa	S. conchas	NA	NA	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Jugo	piña	NA	2915	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Z TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024575784 CARGO: op 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 20190435956 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
21-08-B	D	Chocolate	Leche	1800	1800	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Fcubo d maíz	Leche	1800	1800	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso	Queso	1240	1240	x		x							8	8	8	8	✓		
		Huevos Pericos	Huevos	316	316	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pan	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
		Tramadillo	Tramadillo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
21-08-B	N	Leche caliente	Leche	2.700	2.700	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		mantecada	mantecada	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
21-8-23	A	Carne de res	Carne	6.900	6.900	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		pollo pechuga	pechuga	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada completa	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		papa criolla	papa	3.780	3.780	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		sopa de arroz	sopa	N.A	N.A							50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Naranjada	Naranjada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarcuke TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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-P33-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2013045500 - 18/11/2013
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
21823	O	Sabote (cuchara)	Leche	10500	10500		X		X		X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Torta	Tortazanahoria	NA	NA		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
21823	C	Pechuga	Pechuga	3100	3100		X		X		X	50	96°	84°	9	9	9	9	X	
		Caldo	Caldo	3100	3100		X	X		X		49	86°	79°	9	9	9	9	X	
		Arroz zanahoria	arroz	2790	2790	X		X		X		60	86°	81°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Pepino	Pepino guiso	NA	NA	X		X		X		40	84°	79°	9	9	9	9	X	
		Yuca	Yuca	3410	3410	X		X		X		50	84°	81°	9	9	9	9	X	
		Sopa carmelita	S. carmelita	NA	NA	X		X		X		60	90°	82°	9	9	9	9	X	
		Jugo	maracuya	2710	2715	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024575784 CARGO: Op. 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
20823	D	Chocolate	Leche	6510	6510		X		X	X		50	89°	80°	9	9	9	9	X	
		Avena	Leche	6510	6510		X		X	X		46	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Empanada	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X	
		Huevos	Huevo galline	31	31	X		X		X		40	80°	74°	9	9	9	9	X	
		Mandarina	Mandarina	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
20823	N	Fruta	fruta	NA	NA	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X	
		Yogurt	Yogurt	11550	11550	X		X			X	NA	NA	6°	9	9	9	9	X	
20823	A	Carnes	Carnes	3100	3100	X		X		X		49	86°	81°	9	9	9	9	X	
		C. Molida	C. Molida	3100	3100	X		X		X		50	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	X	X	X	X	X	
		Mazorca	Mazorca	NA	NA	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Yuca	Yuca	3410	3410	X		X		X		40	83°	86°	9	9	9	9	X	
		Cachuco	Cachuco maiz	NA	NA	X		X		X		60	84°	82°	9	9	9	9	X	
		Jugo	guanabana	3750	3600	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
20823	O.	Fecula maiz	Leche	10500	10500	X		X		X		40	82°	80°	9	9	9	10	X	
20823	C.	Pollo	Pollo	3100	3100	X		X		X		50	89°	81°	9	9	9	9	X	
		Carnes	Carnes	3100	3100	X		X		X		60	83°	79°	X	X	X	X	X	
		Arroz	Arroz	2790	2790	X		X		X		60	80°	74°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nayda R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497137 CARGO: auxcocina

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 2018043566 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
20823	C	tomate	tomate	3720	3720	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		torta	torta zanahoria	NA	NA	X		X		X		90	84°	76°	9	9	9	9	X	
		Platano	Platano	3720	3370	X		X		X		50	86°	76°	9	9	9	9	X	
		Ajiaco	Ajiaco	NA	NA	X		X		X		60	89°	86°	9	9	9	9	X	
		limonada	limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wanda R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52437757 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
14823	D	Cafecnleche	leche	6510	6510		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	9	X	
		tecnleche	leche	6510	6510		X		X	X		49	80°	79°	9	9	9	9	X	
		Calborcure	carne magra	1550	1550	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Acompenno	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	6°	9	9	9	9	X	
		Patilla	Patilla	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
14823	N	tecnleche	leche	11550	11550		X		X	X		40	80°	76°	9	9	9	9	X	
		Mandarine	Mandarine	N.A	N.A	Y		X			X	NA	NA	26°	9	9	9	9	X	
14823	A	Sobrebarriga	Sobrebarriga	3100	3100	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Carnecaldo	Carnecaldo	3100	3100	X		X		X		49	80°	79°	9	9	9	9	X	
		arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		56	96°	83°	9	9	9	9	X	
		Calabaza	Calabaza	NA	NA	X		Y		X		40	86°	81°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		Y			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	3410	3410	X		X		X		42	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Sopa vegetales	S. vegetales	N.A	NA	X		X		Y		60	86°	83°	9	9	9	9	X	
		Jugo	mora	3533	3186	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
14823	O	Salbete	leche	10500	10500		X		X		X	NA	NA	10°	10	10	10	10	X	
14823	C	Carnecaldo	Carnecaldo	3100	3100	X		X		X		50	84°	76°	9	9	9	9	X	
		Pollo	Pollo	3100	3100	X		X		X		46	90°	84°	9	9	9	9	X	
		arroz agrisoli	arroz	2790	2790	X		X		X		58	84°	80°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nancy R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497[illegible] 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
14823	C	Agua de la	Agua de la	1860	1860	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
		Yuca	Yuca	3410	3410	X		X		X		40	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Sopa de cocha	S. cochas	NA	NA	X		X		X		60	86°	79°	9	9	9	9	X	
		Jugo	mora	3533	3180	X		X			X	NA	NA	11°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hanska R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52957758 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
18-8-23	D	Café con leche	Leche	3.600	3.600	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		empedrado	Queso	2.480	2.480	x		x		-					8	8	8	8	✓	
		de queso																		
		cabo con pollo	Pechuga	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		papa y Picado	papa	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
18-08-23	N	Sancocho mix	Leche	3.600	3.600	x		x							8	8	8	8	✓	
		Montecado	montecado	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
18-08-23	A	pollo enchapinado	Pechuga	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de res	res	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada mixta	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		tuca	tuca		3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Sopa Cremita	sopa	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓	
18-08-23	D	Arroz con leche	Leche	2.700	2.700	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
18-8-23	C	Filete Pescado	Pescado			x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		Pollo	Pechuga	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arroz con cilantro	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Pure de papa	papa	4.340	3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Sopa de verduras	Verduras	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarde TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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: TOR-P03-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435... - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
17/08/23	D	aguapanela.	leche.	3000	3000		X		X	X		30	90	85	9	9	9	9	✓		
		colada de fecula.	leche.	3000	3000		X		X	X		35	90	75	9	9	9	9	✓		
		Huevos	Huevos.	30	30	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		changua.	Huevos	30	30	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		tostadas.	tostadas	U/A	U/A	—	—	—	—	—		—	—	—	9	9	9	9	✓		
		Papaya	Papaya	U/A	U/A	X		X	—	—	—	-	-	-	9	9	9	9	✓		
17/8/23	M	ensalada fruta	ensalada de fruta.	U/A	A/A	X		X		—	—	—	—	-	9	9	9	9	✓		
17/8/23	A	Filete de pescado	Filete de pescado	3100	3100	X				X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz BKM6	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pechuga	Pechuga	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada	ensalada	U/A	U/A	X		X		—		20	U/A	9°	9	9	9	9	✓		
		ensalada campesina	ensalada campesina	U/A	U/A	X		X				20	U/A	10°	9	9	9	9	✓		
		SOPa cebada	SOPa cebada.	U/A	U/A	X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Platano	Platano	4500	4500	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003.068... CARGO: Operaria.

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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
17821	O	Fecula Mar	leche	8190	8190		X		X	X		50	84°	79°	9	9	9	9	X	
		torta	torta	1560	1560		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
17821	C	Carne desc	carne de res	3100	3100	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	
		carne cocido	carne cocido	3100	3100	X		X		X		45	84°	86°	9	9	9	9	X	
		ajo pimenton	carne)	2490	2490	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Vainas	Vainas	NA	NA	X		X		X		35	80°	70°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	4650	4650	X		X		X		45	80°	70°	9	9	9	9	X	
		Sopa preparada	Sopaparada	N.A	NA	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Manuela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497758 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 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
16-08-23																				
	D	Café con leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		Agua de panela c leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		Queso campesino	Queso	1.240	1.240	x		x							8	8	8	8	✓	
		Huevos pericos	Huevos		310	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arepa	Arepa	N.A	N.A					x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		Piña picada	Piña	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
16-8-23	N	Batido de	Leche	2.700	2.700	x									8	8	8	8	✓	
		mora + banano	mora banano	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		Pan de queso	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
16-8-23	A	Arroz al perejil	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de cerdo	Cerdo	6.900	6.900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Pechuga en salsa	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		patacón de alverja	Alverja	N.A	N.A	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada picada	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		sopa de cuchuco tipo	cuchuco tipo	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓	
		papa	papa	2.910	2.910	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Jugo de guayaba	Guayaba	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavacude TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
16823	O.	fruta con	Yogurt	9660	9660	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		
16823	C.	Carnecdo	carnecardo	3100	3100	X		X		X		40	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Albondiga	carne molida	3100	3100	X		X		X		40	80°	78°	9	9	9	9	X		
		arroz	arroz	2490	2490	X		X		X		60	96°	89°	9	9	9	10	X		
		ensalada	tomate	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		verdura	verdura	N.A	N.A	X		X		X		37	80°	73°	9	9	9	9	X		
		Papa salado	Papa	4650	4650	X		X		X		43	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Cozcla	Cozcla	N.A	N.A	X		X		X		60	96°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo	guayaba	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
15/8/17	D	Fecula Maiz	leche.	27900	27900		X		X	X		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		cHocolate.	leche	27900	27900		X		X	X		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		Huevos	Huevos.	3 U/n	3 U/n	X		X		X		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		Huevos revueltos.	Huevos.	3 U/n	3 U/n	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓	
15/8/17	A	arroz	arroz	2790	2790	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓	
		Cazuela de Frijol	Frijol.	U/A	U/A	X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓	
		Carn Molida	Carne Molida	6200	6200	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓	
		Carne Cerdo	Cerdo	6,200	6,200	X		X		X		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		Platano cocido	Platano.	4,960	4960	X		X		X		20	70	60	9	9	9	9	✓	
		ensalada Zanahoria cebolla	ensalada	U/A	U/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓	
		Rodajas tomate	tomate, tomate	U/A	U/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓	
		Jugo tropical	Jugo	U/A	U/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Lucia TIPO DE DOCUMENTO Cedula Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003.008234 CARGO: Operaria.

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 2019043500 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
11823	O	Te en leche	leche	8820	8820		X		X	X		90°	84	79°	9	9	9	9	X	
		Mandarina	Mandarina	N/A	N/A	X		X			X	10'	10	19°	9	9	9	9	X	
11823	C	Picnitas	Picnitas	4619	2635	X			X	X		60	55	80°	9	9	9	9	X	
		Carne molida	carne molida	3100	3100	X			X	X		50	49	82°	9	9	9	9	X	
		Spaguettis	Spaguettis	2790	2790		X		X	X		60	59	85°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	N/A	N/A	X		X			X	10'	10	20°	9	9	9	9	X	
		Zulianas	Zulianas	N/A	N/A	X		X		X		90°	89°	30°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	4650	4340	X		X		X		60°	54°	70°	9	9	9	9	X	
		Sopa Ahuyama	Sopa Ahuyama	N/A	N/A		X		X	X		60°	59°	80°	9	9	9	9	X	
		Naranjada	Naranjada	3100	2170	X		X			X	N/A	N/A	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Contreras TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024475284 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 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
14-08-23	D	Café con leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		colado d Avena	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		Huevos pericos	Huevos		314	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		pan de maíz	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
		Patilla	Patilla	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
14-8-23	N	Leche entera	Leche	3.600	3.600	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
		Fresa Picada	Fresa	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
14-8-23	A	Pollo en salsa	Pechuga	6.900	6900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		blanca																		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.900	6.900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arroz blanco	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Jugo de Aguacate	Aguacate	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
		sopa de quinoa	quinoa	N.A	N.A	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		papa criolla	papa	4.360	4.360	x		x		x		20	90	80	8	8	0	8	✓	
		Jugo de tomate	tomate Arbol	N.A	N.A	x		x							8	8	8	x	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Tolosade TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
14823	O	Colada platano	leche	8400	8400		X		X	X		40	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Papaya	Papaya	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
14823	C	carne de res fajitas h.	carne res	3100	3100	X		X		X		60	87°	80°	9	9	9	9	X		
		Pollo dorado	Pechuga	3100	3100	X		X		X		50	86°	82°	9	9	9	9	X		
		arroz pegadito	arroz	2790	2790	X		X		X		60	84°	83°	9	9	9	9	X		
		Patacon ahuyama	Patacon ahuyama	NA	N.A	X		X		X		40	86°	70°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensaladamixta	NA	NA	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	Papa criolla	4000	3120	X		X		X		40	86°	74°	9	9	9	9	X		
		Cachuco fitgo	cachuco fitgo	NA	NA	X		X		X		60	86°	86°	9	9	9	9	X		
		Jugo	mango	NA	NA	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zarate TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1023[illegible]804 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 2019043668 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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	
13.8.23																					
13-8-23	D	Agua de panela leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Te en leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Huevos pericos	Huevos		62 U	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Patilla tostados	patilla tostados	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
13.8.23	N	Te en leche	Leche	1.800	1.800			x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pan de maiz	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
		mandarina	mandarina	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
13-8-23	A	Pollo pechuga	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		55	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de res	res	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pure de papa	Papa	4.000	3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada frijol	Ensalada	NA	NA	x		x							8	8	8	8	✓		
		sopa de Avena	Avena	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo mora	Mora	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
	O	Sorbete de naranja	Leche	1800	1800										8	8	8	8	✓		
		Pan	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
	C	Filete de pescado	Pescado	6.200	6.200	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		carne de cerdo	Cerdo	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavorde TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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	
24-08-23	D	changua arepa	Leche	2.700	2.700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	V		
		Huevo revuelto	Huevos	3 U	3 U	x		x		x		25	90	80	8	8	8	8	V		
		Arepa	Leche	3.600	3.600	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	V		
		Fruta picada	Fruta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V		
24-8-23	N	Batido de fresa	Leche	2.700	2.700	x		x							8	8	8	8	V		
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	V		
24-8-23	A	Albondigas res	Carne de res	6.200	6.900	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	V		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	V		
		Spaguettis	Spaguetti	186	186					x		30	90	80	8	8	8	8	V		
		ensalada roja	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V		
		ensalada mixta	ensalada mixta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	V		
		papa	papa	4.050	3.700	x				x		40	90	80	8	8	8	8	V		
		sopa	sopa	N.A	N.A	x		x				45	90	80	8	8	8	8	V		
		Jugo de uva	Curuba	N.A	N.A	x									8	8	8	8	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarde TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 20190413665 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
12-08-23	D	Colado Pendo avena	Leche	3.600	3.600			x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Colado Avena	Leche	3.600	3.600			x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Cabo papa Chino	huevo	3 U	3 U	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Colado con pechuga	pechuga pollo	3.100	3.100	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Banano	banano	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
12-8-23	N	Cafe en leche	Leche	3.600	3.600			x		x		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		mantecada	mantecada	N.A	N.A										9	9	9	9	✓	
		Picado Pasta	Piña, banano	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
12-8-23	A	Carne de Cerdo	Cerdo	6.900	6.900	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		pollo pechuga	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		55	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pasta en Salsa	Pasta	3.720	3.720					x		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		ensalada roja	ensalada	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
		papa salada	Papa	3.720	3.720	x		x		x		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo tomate	Tomate de Arbol	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
	O	Ensalada fruti	ensalada con Queso	1.240	1.240	x		x							9	9	9	9	✓	
	C	Arroz blanco	Arroz	2.770	2.770	x				x		45	90	80	9	9	9	9	✓	
		Carne de res	res	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo Pechuga	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		55	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo	Jugo		3.720	x		x		x		45	90	80	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Jaramillo TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
11823	D	Chocolate	leche	6510	6510		X		X	X		49	80°	72°	9	9	9	9	X		
		Cenlete	leche	6510	6510		X		X	X		40	84°	80°	9	10	10	10	X		
		Queso	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X		
		Huevo	Huevo	31	31	X		X		X		40	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla	15000	6006	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
11823	N.	Leche	leche	9630	9630		X		X	X		40	90°	87°	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	6106	4300		X	X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
11823	A	Carnes	carne de res	2300	2300	X		X		X		50	84°	82°	9	9	9	9	X		
		Carne cerdo	Carne de cerdo	2300	2300	X		X		X		49	96°	81°	9	9	9	9	X		
		arroz blanco	arroz	2070	2070	X		X		X		60	83°	80°	9	9	9	9	X		
		tortilla cerdo	tortilla cerdo	NA	NA	X		X		X		49	84°	82°	9	9	9	9	X		
		ensalada	ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Platano	Platano	4600	2300	X		X		X		42	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Sopa pajarilla	Pajarilla	982	782	X		X		X		60	87°	81°	9	9	9	9	X		
		Jugo	S. guayaba	6900	6900	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
11823	O.	Té con leche	leche	9660	9660		X		X	X		46	87°	79°	9	9	9	9	X		
		Pescado	Mango / papaya	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Carrak TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024575781 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 2019043556 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
1823	C	Cameado	Came cerdo	3100	3100	X		X		X		50	86°	80°	9	9	9	X		
		Pechuga	Pechuga	3100	3100	X		X		X		40	82°	79°	9	9	9	X		
		Arroz ajonjolí	Arroz	2790	2790	X		X		X		59	79°	70°	9	9	9	X		
		ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	12°	9	9	9	X		
		Cuatila	Cuatala	7440	1860	X		X		X		42	80°	74°	9	9	9	X		
		Papacosas	Papa	6200	3100	X		X		X		50	90°	84°	9	9	9	X		
		Cozcla	Cozcla	1240	1240	X		X		X		60	90°	87°	9	9	9	X		
		Jugo mango	mango	9300	3286	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Zarate TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024 875 784 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-PS5-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435G6 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
10/8/23	D	Cafe con leche	leche	6510	6510		✓		✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Chocolate	leche	6510	6510		✓		✓	✓		40	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Hucus	Hucus	1860	1674	✓			✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Queso	QUESO	1240	1240	✓			✓		✓	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	6510	6200	✓			✓		✓	N/A	23°	23°	9	9	9	9	X		
10/8/23	N	Sorbet mora	leche	9450	9450		✓		✓		✓	40	80°	74°	9	9	9	9	X		
10/8/23	A	Pollo	Pollo	3375	2700	✓			✓	✓		40	90°	80°	9	9	9	9	X		
		Carne cerdo	Carnecerdo	2700	2700	✓			✓	✓		35	90°	80°	9	9	9	9	X		
		arroz alcaparro	arroz alcapar	2430	2430	✓			✓	✓		45	80°	74°	9	9	9	9	X		
		cubos	cubos	4050	2700	✓		✓		✓		30	90°	85°	9	9	9	9	X		
		Ensalada c.	Ensalada c.	N/A	N/A	✓		✓			✓	N/A	23°	23°	9	9	9	9	X		
		Platano	Platano	4050	2700	✓			✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Sopa arroz	Sopa arroz	N/A	N/A		✓		✓	✓		60	74°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo Guanabana	Jugo guanabana	8100	2862	✓		✓			✓	N/A	10°	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zuñiga TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020447784 CARGO: PCK 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
10/8/23	O	Escuela de Hab	leche.	8400	8400					X		30	80	74	9	9	9	9	✓	
10823	C	carnero	carne de res.	6200	6200	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo guisado	Pollo (Pechuga)	6,200	6,200	X				X		35	95	80	9	9	9	9	✓	
		arroz blanco	arroz	2790	2790	X				X		45	95	80	9	9	9	9	✓	
		calabaza guisada	calabaza.	UA	nA	X		X		X		25	90	80	9	9	9	9	✓	
		ensalada	ensalada	UA	UA	X		X							9	9	9	9	✓	
		Yuca cocida	Yuca.	3720	3720	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓	
		sopa carmelita	sopa carmelita	UA	UA					X		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo Mora	Jugo mora	UA	nA										9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Lucia TIPO DE DOCUMENTO: Cedula Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003.068234 CARGO: Apoderada.

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 2019043506 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
4-08-23	B	Tinto	Tinto	N/A	N/A		X		X	X		40	30°	74°	9	9	9	9	X		
9 08-23	D	Te en leche	Leche	6510	6510		X		X	X		40	90°	84°	8	8	8	8	X		
		Agua para la leche	Leche	6510	6510		X		X	X		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Caldo para Pechuga	Pechuga	1860	1860	X			X	X		60	90°	79°	8	8	8	8	X		
		Caldo para cocinar	Huevo	1860	1674	X		X		X		40	83°	80°	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	N/A	N/A	X		X			X	N/A	28°	26°	10	10	10	10	X		
9-08 23	N	Sobre guardado	Leche	9450	9450		X		X		X	40	80°	79°	10	10	10	10	X		
	A	Filet Pescado	Filet Pescado	5200	2700	X			X	X		35	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Pechuga	Pechuga	3125	1500	X			X	X		40	90°	86°	8	8	8	8	X		
		Arroz al Pimiento	Arroz al Pimiento	2475	2475	X			X	X		45	80°	78°	8	8	8	8	X		
		Ensalada Campesina	Ensalada campesina	N/A	N/A	X		X			X	N/A	23°	22°	9	9	9	9	X		
		Ensalada con A	Ensalada Aguacate	N/A	N/A	X		X			X	N/A	23°	24°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	Papa criolla	5500	2750	X		X		X		25	80°	78°	9	9	9	9	X		
		Sopa conchitas	Sopa conchitas	N/A	N/A		X		X	X		60	80°	79°	8	8	8	8	X		
		Jugo Piña	Jugo Piña	2750	2475	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zarrate TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014275784 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 : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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	
7/8/23	D	arroz con leche	leche.	8400	8400					X		45	90	80	9	9	9	9	V		
09/08/23	C	cerdo guisado	cerdo	6.200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	V		
		arroz perejil	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	V		
		Papa cocinada	Papa	3.100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	V		
		Repollo salteado	Repollo	UA	UA	X				X		35	90	80	9	9	9	9	V		
		Jugo guayaba	guayaba	UA	UA	X		X							9	9	9	9	V		
		sopa cuchuco	sopa cuchuco	UA	UA					X		45	90	80	1	9	9	9	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1053868244 CARGO: Cocinera.

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 2019043565 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
9/10/23	O	arroz con leche	leche.	8400	8400					X		45	90	80	9	9	9	9	V		
09/10/23	C	cerdo guisado	cerdo	6.200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	V		
		arroz Perejil	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	V		
		Papa salada	Papa	3.100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	V		
		Repollo salteado	Repollo	UA	UA	X				X		35	90	80	9	9	9	9	V		
		Jugo guayaba	guayaba	UA	UA	X		X							9	9	9	9	V		
		Sopa cuchuco	sopa cuchuco	UA	UA					X		45	90	80	9	9	9	9	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Hernández TIPO DE DOCUMENTO: CC No DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033068244 CARGO: Cocinera.

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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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		DESINFECCION		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	
08-08	6:00 am	aromática	aromática	67	62	✓		✓		✓		40	86°	79°	9	9	9	9	✓		
08-08	7:00 am	Avena	Leche	3020	3020		✓		✓	✓		40	96°	84°	9	9	9	9	✓		
		Café en leche	Leche	3020	3020	✓		✓		✓		50	84°	79°	9	9	9	9	✓		
		caldo de costilla	pechuga	3100	3100	✓		✓		✓		60	96°	79°	9	9	9	9	✓		
			carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	84	80°	9	9	9	9	✓		
		Pan hojaldr	Pan hojaldrado	860	860		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
		Papaya	Papaya	6200	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
08-08	9:30 am	Jugo de	leche	12400	12400	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		Mantecada	Mantecada	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
08-08	1:00 pm	Cañeado	carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		50	96°	86°	10	10	10	10	✓		
		carnes	carnes	6200	6200	✓		✓		✓		60	84	81°	10	10	10	10	✓		
		arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	98°	84°	9	9	9	9	✓		
		ensalada mixta	Lechuga	1027	1300	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		ensalada frutas	Piña	146	146	✓		✓		✓		30	96°	79°	9	9	9	9	✓		
		Papa	Papa cocida	5000	4500	✓		✓		✓		40	96°	83°	9	9	9	9	✓		
		Cazuela	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	96°	96°	9	10	10	10	✓		
		Jugo	Lulo																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nombre TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52117758 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 2019043506 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
08/8/23	Onces	Sobelta fresa	leche.	1800	1800		X		X		X				9	9	9	9	✓		
		Roscas de arina	agua HG12.	1000	1000		X			X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
08/8/23	Cena	Pollo champiñón	Pollo.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne res guisada	Carne res.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Arroz zanahoria	Arroz	6,200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada tomate lechuga	ensalada tomate lechuga			X		X							9	9	9	9	✓		
		ensalada pepino zanahoria	ensalada Pepino zanahoria			X		X							9	9	9	9	✓		
		Yuca cosida	Yuca cosida	3000	2800	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		Sopa carmelita	Sopa carmelita			X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo mora				X		X							9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavacuda TIPO DE DOCUMENTO:_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:_____ CARGO:_____

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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
07823	600 am	aromática	aromática	62	62	✓		✓		✓		49	80°	75°	9	9	9	9	✓		
07823	600 am	agua de panela con leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	84°	81°	9	9	9	9	✓		
		Chocolate	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	86°	82°	9	9	9	9	✓		
		tomal	tamal	13500	13500		✓		✓		✓	—	—	88°	9	9	9	9	✓		
		G doble	G doble crema	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	4°	9	9	9	9	✓		
		Arepa	Arepa maiz	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	74°	9	9	9	9	✓		
		Patilla	Patilla.	15500	6200	✓		✓			✓	—	—	20°	9	9	9	9	✓		
07823	930 am	Picado fruta	Papaya	8400	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	9	10	10	10	✓		
			Yogart	12400	12400	✓		✓			✓	—	-	4°	9	9	9	9	✓		
		G wafer	G. wafer	1116	1116		✓		✓		✓	—	-	20°	9	9	9	9	✓		
07823	1200 pm	Pollo	Pierna pollo	6200	6200	✓		✓		✓		54	90°	87°	9	9	9	9	✓		
		Caldo	Caldo	6200	6200	✓		✓		✓		45	90°	86°	9	9	9	9	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	86°	79°	9	9	9	9	✓		
		tomate	tomate	3130	3000	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		
		Platano	Platano	5000	4500	✓		✓		✓		40	84°	80°	9	9	10	10	✓		
		Asiaco	Pollo piel	184	184	✓		✓		✓		60	85°	81°	9	9	9	9	✓		
		Limonada	Limonada	7000	3500	✓		✓			✓	—	-	6°	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricela R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] CARGO: auxiliar

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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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						ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
02/08/23	Onces	Fecula Maiz	leche.	1800	1800		X		X	X		40	90	80	9	7	9	9	✓		
		Pan rollo	Pan rollo.												9	9	9	9	✓		
03/08/23	Cena	arroz espinaca	arroz	6200	6,200	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Plana Pollo	Pollo.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne Cerdo	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Rodajas tomate	rodajas tomate.			X		X							9	9	9	9	✓		
		Papa Salada	Papa salcada.	4500	3700	X		X		X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo lulo.	lulo.	2000	1300	X		X							9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Flavia Tenjacude TIPO DE DOCUMENTO:_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
06823	600 am	Tinto	Café	270	270		✓		✓	✓		50	84°	80°	9	9	9	9	✓	
06823	600 am	Avena	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	90°	87°	9	10	10	10	✓	
		Chocolate	leche	13020	13020		✓		✓	✓		56	96°	85°	9	9	9	9	✓	
		Huevo	Huevo	3720	3410	✓		✓		✓		40	84°	82°	9	9	10	10	✓	
		Pan rollo	Pan rollo	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	26°	9	9	9	9	✓	
		Mandarina	Mandarina	7143	6000	✓		✓			✓	—	-	20°	9	10	10	10	✓	
06823	930 am	Kumis	Kumis	12400	12400	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓	
		Galleta	Galleta crakor	1116	1116		✓		✓		✓	—	-	19°	9	10	9	10	✓	
06823	200 pm	C. cerdo	Carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		99	90°	86°	9	9	9	9	✓	
		C. molida	Carne molida	6200	6200	✓		✓		✓		60	83°	81°	9	9	9	9	✓	
		arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	86°	84°	9	9	9	9	✓	
		Aguacate	Aguacate	6200	6000	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓	
		Brocoli	Brocoli	7240	600	✓		✓		✓		40	82°	79°	9	9	9	9	✓	
		Yuca	Yuca	5000	4300	✓		✓		✓		50	84°	79°	9	10	10	10	✓	
		Sancocho	carne mapa	186	186	✓		✓		✓		62	97°	91°	9	10	10	10	✓	
		Jugo	mora	420	420	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	10	✓	
330	330 pm	Sorbete	leche	12400	12400	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓	
		Torta	torta negra	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	20°	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nayda R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497158 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 20190435660 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
06823	700 pm	Cocido	Cabio			✓		✓		✓		50	81°	79°	9	9	9	9	✓		
		Pollo	Pechuga	6400	6200	✓		✓		✓		54	89°	84°	9	9	9	9	✓		
		arroz	arroz	2970	2940	✓		✓		✓		60	90°	86°	9	9	9	9	✓		
		tortas	acelga	7000	6000	✓		✓		✓		50	96°	84°	9	9	9	9	✓		
		Papa	Papa	5000	4500	✓		✓		✓		54	96°	82°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	mora	5280	5200	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mauricio TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52497178 CARGO: auxiliar

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 20190435[illegible] - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
07-08	600 am	tinto	cafe	270	270		✓		✓	✓		50	90°	87°	9	9	9	9	✓		
	700 am	Chocolate	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	80°	81°	9	9	9	9	✓		
		de en leche	leche	3020	3020		✓		✓	✓		50	80°	75°	9	9	9	9	✓		
		Caldo	carne magra	3100	3100		✓	✓		✓		60	90°	87°	9	9	9	9	✓		
		Huevo	Huevo gallina	3720	3610	✓		✓		✓		40	90°	84°	9	9	9	9	✓		
		Pan maiz	Pan maiz	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	78°	9	9	9	9	✓		
		Granadilla	Granadilla	6860	2460	✓		✓			✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
07-08	830 am	Frutapicada	Papaya	8400	6200	✓		✓			✓	—	—	16°	9	10	10	10	✓		
		Cucapal	cucapal	1116	1116		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
			Coco	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	4°	9	9	9	9	✓		
07-08	1200 pm	Carnecs	carnecs	6200	6200	✓		✓		✓		60	90°	82°	9	10	10	10	✓		
		Pechuga	Pechuga	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	86°	9	9	9	9	✓		
		arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		50	80°	70°	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla	criolla	3300	3000	✓		✓		✓		42	79°	70°	9	9	9	9	✓		
		tomate	tomate	3730	3000	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		Papa	papa	4560	4560	✓		✓		✓		50	79°	70°	9	9	9	9	✓		
		Sopa cebada	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	90°	84°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	Lulo	5280	3180	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: cocinera

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 20196043506 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
07823	D	Fecula	leche	13020	13020		X		X	X		40	96°	84°	9	9	9	9	X	
		G. caker	G. Gaker	1116	1116		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
07823	C	Cocido	Cubio	3180	3000	X		X		X		40	84°	80°	9	9	9	9	X	
		C. cido	C. cido	6200	6200	X		X		X		42	81°	80°	9	9	9	9	X	
		C. ics	C. ics	3100	3100	X		X		X		60	90°	82°	9	9	9	9	X	
		arroz paisa	arroz	2490	2490	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Pateca	ahuyama	3010	3000	X		X		X		40	80°	76°	9	9	9	9	X	
		Verdura	habichuela	1948	1800	X		X		X		50	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	5000	4500	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Cochuco	Cochuco	NA	NA	X		X		X		60	86°	79°	9	9	9	9	X	
		Jugo	guayaba	4240	3180	X		X			X	NA	NA	18°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeimar TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5[illegible] 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 : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
04/08/20	D	cafe en leche.	Cafe.	186	186		—		—	—		30	100	80	9	9	9	9	✓		
		Calado Avena.	leche.	2700	2700		—		—	—		35	100	80	9	9	9	9	✓		
		caldo Pescado	Tilapia.	3100	3100	—			—	—		25	100	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos revueltos.	Huevo.	960	1860	—			—	—		20	100	80	9	9	9	9			
		Manzana.	Manzana	—	—																
	M	Sorbete de curuba.	curuba.																		
	A	Pechuga asada.	Pechuga.	1875	3100	—		—													
		carne res guisada.	res	2500	2500	—		—		—		35	100	80	9	9	9	9	✓		
		arroz de Fideos.	arroz.	2500	2500	—			—	—		40	100	80	9	9	9	9	✓		
		Sopa carmelita.	Sopa carmelita.	—	—	—				—		45	100	80	9	9	9	9	✓		
		Papa Criolla.	Papa Criolla.	3000	3000	—		—		—		20	100	80	9	9	9	9	✓		
		Verduras. cocidas.	Verduras. cocidas.	—	—	—		—		—		25	100	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada lechuga tomate zanahoria	ensalada lechuga tomate zanahoria.			—		—			—				9	9	9	9	✓		
		Jugo guayaba.	guayaba.	2000	1800	—		—			—				9	9	9	9	✓		
	CHEW	Sorbete de Fresa.	Fresa.	6000	5,800	—		—			—				9	9	9	9	✓		
	C	carne de cerdo	cerdo	3100	3100	—		—			—	38	100	80	9	9	9	9	✓		
		arroz con zanahoria	arroz	2790	2790	—				—		40	100	80	9	9	9	9	✓		
		guacamole.	aguacate.			—		—		—		30	100	80	9	9	9	9	✓		
		Higado	Higado.	3875	3875	—						30	100	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 20190435GG - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
03823	600 am	tinto	café	270	270		✓		✓	✓		50	90°	83°	10	10	10	9	✓		
03823	900 am	Colada Platano	leche	3020	3020		✓		✓	✓		49	80°	86°	9	9	9	10	✓		
		Cafe leche	leche	300	3020		✓		✓	✓		50	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		Calbocarne	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	84°	10	9	9	9	✓		
		Queso doble crema	Queso	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		Pan maiz	Pan maiz	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	9	10	10	10	✓		
03823	930 am	té leche	leche	3020	3020		✓		✓	✓		50	86°	80°	9	9	9	9	✓		
		torta	torta	2480	2480		✓		✓		✓	—	—	20°	9	9	9	9	✓		
		Fresa	Fresa	4600	4600	✓		✓		✓		49	90°	87°	9	10	10	10	✓		
03823	1200 pm	Filete	filete filipica	12400	6200	✓		✓		✓		49	84°	80°	9	10	10	10	✓		
		Pollo	Pechuga	6200	6200	✓		✓		✓		40	86°	81°	9	9	9	10	✓		
		arroz cantito	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		49	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		ensalada mixta	lechuga	2127	1500	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		torta	ahuyama	3300	3000	✓		✓		✓		49	96°	84°	9	9	9	10	✓		
		Pure papa	papa	4300	4300	✓		✓		✓		40	84°	79°	9	9	9	9	✓		
		Sopa crema	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	97°	91°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	maracuya	6700	2600	✓		✓			✓	—	—	6°	9	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maxita Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52487758 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 2019043500 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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	
03-8-23	O	Jogurt c/galopina	Jogurt	1000	1000	–		–							9	9	9	9	V		
		galleta	galleta	12.40	1.240										9	9	9	9	V		
03-8-23	C	Pollo	Pierna	6.200	6.200	–		–		–		50	90	80	9	9	9	9	V		
		Carne de res	res	6.200	6.200	–		–		–		60	90	80	9	9	9	9	V		
		platano cocido	platano	4.960	4.500	–		–		–		45	90	80	9	9	9	9	V		
		Acelga	Acelga	4.500	3.700	–		–		–		40	90	80	9	9	9	9	V		
		Arroz	Arroz	2.790	2.790	–				–		45	90	80	9	9	9	9	V		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	–		–							9	9	9	9	V		
		sopa fideos	fideo	N.A	N.A							45	90	80	9	9	9	9	V		
		Limonada	Panela	1.000	1.000					–		40	90		9	9	9	9	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria lavarod TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 2018043586 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON **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
02823	600 am	cuómatica	aromática	270	270	✓		✓		✓		40	90°	84°	9	9	9	10	✓	
	700 am	Chocolate	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	96°	83°	9	10	10	10	✓	
		Avena	leche	13020	13020		✓		✓	✓		49	84°	81°	9	9	9	10	✓	
		Arroz Campe	Q. campesino	2480	2480	✓		✓			✓	—	-	4°	9	10	10	10	✓	
		Huevo cocido	Huevo	3720	3410	✓		✓		✓		50	84°	79°	9	9	9	9	✓	
		Nogolla	Nogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	19°	9	9	9	9	✓	
		Mango	Mango	7332	6200	✓		✓			✓	—	-	20°	9	9	9	9	✓	
02823	930 am	Bolidobarano	leche	12400	12400		✓		✓		✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓	
		Nogolla	Nogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	14°	9	9	9	9	✓	
02823	1200 pm	Carne molida	carne molida	6200	6200	✓		✓		✓		60	89°	86°	9	9	9	9	✓	
		Carne cocido	carne cocido	6200	6200	✓		✓		✓		45	90°	84°	9	9	10	10	✓	
		arroz paisil	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		50	84°	80°	9	10	10	10	✓	
		tomate	tomate	3730	3600	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓	
		ensalada mixta	maiz	140	140	✓		✓		·	✓	—	-	6°	9	10	9	9	✓	
		Papa criolla	papa	4500	4500	✓		✓		✓		40	84°	80°	9	9	9	9	✓	
		Cazuela	carne magra	186	186	✓		✓		✓		59	96.4	86°	9	9	9	9	✓	
		Jugo	guayaba	8700	7660	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maustia Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52887738 CARGO: auxiliar

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 20190435665 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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	
02-08-23	D	Arroz con leche	Arroz	1000	1000	–				–		60	90	80	9	9	9	9	✓		
		galleta	galleta	1240	1240										9	9	9	9	✓		
02-08-23	C	Arroz	Arroz	2790	2790	–				–		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Hamburguesa C	res	6.200	6.200	–		–		–		50	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pescado	Pescado	6.200	6.200	–				–		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		papa	papa	4.500	4.500	–				–		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada L	Lechuga	N.A	N.A	–		–							9	9	9	9	✓		
		Sopa de Cebada	Cebada	N.A	N.A					–		60	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	1800	1.600	–		–							9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lourdes TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ 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 2019043588 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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	
01-08	600 am	tinto	Café	720	720		✓		✓	✓		50	80°	80°	9	9	9	9	✓		
01-08	700 am	leche caliente	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		Café leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		60	90°	84°	9	9	10	10	✓		
		Caldocarne	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	90°	9	9	9	10	✓		
		Huevos (2 und)	Huevo gallina	3720	3410	✓		✓		✓		42	80°	79°	9	10	10	10	✓		
		Pan hogaltra	Pan hogaldado	2480	2480		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
01-08		Papaya	Papaya	8400	6200	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		
01-08	930 am	Sorbete	Leche	12400	12400		✓		✓		✓	—	-	6°	9	9	9	10	✓		
		Galleta	galleta-oaKer	1116	1116		✓		✓		✓	—	-	19°	9	9	9	9	✓		
01-08	1200 pm	Presa	presa pollo	6200	6200	✓		✓		✓		50	90°	80°	9	10	10	10	✓		
		Asaduela	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	84°	80°	9	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguetti	186	186		✓	✓		✓		40	86°	79°	9	10	10	10	✓		
		tomate	tomate	4100	3500	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	10	✓		
		Papa	arcaga	4500	3700	✓		✓		✓		40	80°	76°	9	9	9	9	✓		
		Papa	Papa	4500	4500	✓		✓		✓		50	90°	86°	9	9	9	9	✓		
		Sopa	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	90°	85°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	Piña	5961	3180	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maurda Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]18 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 : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON 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
01-8-23	D	Sorbete	Leche	1.800	1.800	–		–							9	9	9	9	✓	
		Torta negra	torta												9	9	9	9	✓	
01-8-23	C	Carne de cab	Cerdo	6.900	6.200	–		–		–		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo	Pechuga	6.200	6.900	–		–		–		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Arroz blanco	Arroz	3.720	3720	–				–		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		Tajada de aguacate	Aguacate	N.A	N.A	–		–							9	9	9	9	✓	
		guiso de ahuyama	Ahuyama	4.300	3700	–		–		–		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		papa criolla	papa	4.340	4.340	–				–		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		sopa quinoa	quinoa	N.A	N.A	–				–		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo de mango	mango	1.300	1.300	–		–							9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarde TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux de cocina

Powered by CamScanner