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: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
01/06/2022	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	QUESO	70	70	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
01/06/2022	NUEVES	BATIDO DE GUANÁBANA CON HOJUELAS Y MIEL	LECHE, AVENA	180	180	✗		✗		✗		35	3	3	9	10	9	10	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	90	78	✗		✗		✗		90	180	82	10	10	9	10	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		30	100	82	9	9	10	10	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		50	180	90	10	9	10	9	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
01/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
01/06/2022	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	MAÍZ PETO	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
01/06/2022	CENA	CARNE DE RES PICADA	RES	85	72	✗		✗		✗		60	100	81	10	9	9	10	✗		
01/06/2022	CENA	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	✗		✗		✗		N.A	T.A	T.A	9	10	9	9	✗		
01/06/2022	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	84	9	9	9	9	✗		
01/06/2022	CENA	SOPA CARMELITA	TOMATE	250	240	✗		✗		✗		60	100	90	9	10	10	10	✗		
01/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA	HIERBAS, FRESA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

26

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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/06/2022	DESAYUNO	AGUADEPANELA	PANELA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
02/06/2022	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	250	240	✗		✗		✗		60	100	79	9	9	10	9	✗		
02/06/2022	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	ALBÓNDIGAS	RES MOLIDA	85	78	✗		✗		✗		60	110	84	10	10	9	10	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		30	100	85	10	9	9	9	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	REMOLACHA	75	60	✗		✗		✗		45	100	3	9	9	10	10	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		20	120	80	10	9	10	9	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
02/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
02/06/2022	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
02/06/2022	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA	75	68	✗		✗		✗		60	100	87	10	9	9	10	✗		
02/06/2022	CENA	CALABAZA Y MAÍZ GUISADO	CALABAZA Y MAÍZ	75	60	✗		✗		✗		50	100	79	9	10	9	9	✗		
02/06/2022	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
02/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/06/2022	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
03/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	RES	250	240	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		
03/06/2022	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	78	9	10	9	10	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO	TILAPIA	80	70	✗		✗		✗		60	180	80	10	10	9	10	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	60	55	✗		✗		✗		50	100	85	10	10	10	10	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATRE Y VINAGRE	LECHUGA, TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA	60	60	✗		✗		✗		N.A	3	3	9	9	10	10	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	SANCOCHITO DE PESCADO	MAZORCA, CABEZA DE BAGRE, PAPA, YUCA, PLÁTANO	250	240	✗		✗		✗		120	100	90	9	10	10	10	✗		
03/06/2022	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
03/06/2022	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	9	10	9	✗		
03/06/2022	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CERDO	85	72	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	10	✗		
03/06/2022	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	83	9	10	9	9	✗		
03/06/2022	CENA	SOPA DE PATACÓN	PATACÓN	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	9	9	9	✗		
03/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LIMÓN Y PANELA	LIMÓN, PANELA	180	180	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____CPS Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
04/06/2022	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
04/06/2022	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	78	9	10	9	10	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	80	72	✗		✗		✗		60	180	81	10	10	9	10	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	10	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA SABANERA	70	50	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	10	9	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	86	9	10	10	10	✗		
04/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
04/06/2022	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	9	10	9	✗		
04/06/2022	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	RES	85	76	✗		✗		✗		50	100	80	10	9	9	10	✗		
04/06/2022	CENA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	70	60	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
04/06/2022	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		30	100	80	9	9	9	9	✗		
04/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MARACUYÁ Y CANELA	MARACUYÁ	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/06/2022	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
05/06/2022	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	240	240	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
05/06/2022	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	150	150	✗		✗		✗		20	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
05/06/2022	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	POLLO, RES	250	240	✗		✗		✗		60	100	81	10	10	9	10	✗		
05/06/2022	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	100	110	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
05/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	10	9	10	9	✗		
05/06/2022	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON FRESA	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	10	10	✗		
05/06/2022	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	85	77	✗		✗		✗		80	200	90	9	10	9	10	✗		
05/06/2022	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	9	10	9	✗		
05/06/2022	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CUCHUCO	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	85	9	9	10	✗		
05/06/2022	CENA	AGUADEPANELA EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
06/06/2022	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		30	100	80	9	9	10	9	✗		
06/06/2022	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	78	9	10	9	10	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	RES	85	77	✗		✗		✗		60	180	81	10	10	9	10	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	70	60	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	10	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	60	50	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	10	9	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	250	240	✗		✗		✗		100	100	86	9	10	10	10	✗		
06/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
06/06/2022	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	86	9	9	10	9	✗		
06/06/2022	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	85	72	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
06/06/2022	CENA	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	70	60	✗		✗		✗		50	180	80	9	10	9	9	✗		
06/06/2022	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
06/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/06/2022	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
07/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
07/06/2022	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	85	70	✗		✗		✗		60	100	85	10	10	9	10	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		30	100	83	10	9	9	9	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	ARVEJA, ZANAHORIA , HABICHUELA	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA	75	60	✗		✗		✗		40	3	3	9	9	10	10	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	65	50	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	10	9	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	ZANAHORIA, AHUYAMA, ESPINACA, CEBOLLA	250	240	✗		✗		✗		100	100	85	9	10	10	10	✗		
07/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
07/06/2022	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	86	9	9	10	9	✗		
07/06/2022	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	RES	85	77	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
07/06/2022	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
07/06/2022	CENA	MAZAMORRA CHIQUITA	CALLO, PAPA CRIOLLA	250	240	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
07/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA	FRESA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08/06/2022	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
08/06/2022	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	40	40	✗		✗		✗		N.A	3	3	9	9	10	9	✗		
08/06/2022	DESAYUNO	AREPA	AREPA	40	37	✗		✗		✗		30	20	75	9	10	9	10	✗		
08/06/2022	NUEVES	BATIDO DE BANANO, HOJUELAS Y MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	10	10	9	10	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CERDO	85	77	✗		✗		✗		60	180	80	10	9	9	9	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	100	110	✗		✗		✗		60	180	90	10	9	10	9	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	50	50	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	10	10	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	60	50	✗		✗		✗		30	100	90	9	10	9	10	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE	ARVEJA VERDE	260	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	9	10	✗		
08/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	150	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
08/06/2022	ONCES	ARROZ CON LECHE	HELADO, BROWNIE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
08/06/2022	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	RES	85	74	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
08/06/2022	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	9	9	✗		
08/06/2022	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
08/06/2022	CENA	AROMÁTICA CON HIERBAS Y TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	9	✗		

43929

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/06/2022	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
09/06/2022	DESAYUNO	MORCILLA	MORCILLA	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
09/06/2022	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	150	150	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	10	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTÓN	TILAPIA	80	69	✗		✗		✗		60	100	80	10	10	9	10	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	10	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA SABANERA	70	50	✗		✗		✗		50	100	78	10	9	10	9	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	250	240	✗		✗		✗		100	100	80	9	10	10	10	✗		
09/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
09/06/2022	ONCES	FLAN	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	3	3	9	9	10	9	✗		
09/06/2022	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	85	78	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
09/06/2022	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
09/06/2022	CENA	SOPA DE PASTA	PASTA	250	240	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
09/06/2022	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/06/2022	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
10/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	BASA	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
10/06/2022	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	80	70	✗		✗		✗		60	100	88	10	10	9	10	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	75	60	✗		✗		✗		30	100	87	9	9	10	10	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	77	50	✗		✗		✗		30	200	80	10	9	10	9	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	PATACÓN Y VEGETALES	250	240	✗		✗		✗		100	100	82	9	10	10	10	✗		
10/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
10/06/2022	ONCES	CANDIL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
10/06/2022	CENA	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	88	75	✗		✗		✗		90	180	85	10	9	9	10	✗		
10/06/2022	CENA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
10/06/2022	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
10/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON UCHUVA	UCHUVA	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

43929

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
11/06/2022	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		30	100	84	9	9	10	9	✗		
11/06/2022	DESAYUNO	AREPUELAS	HARINA DE TRIGO	50	40	✗		✗		✗		20	100	81	9	10	9	10	✗		
11/06/2022	NUEVES	KUMIS	KUMIS	200	200	✗		✗		✗		N.A	3	3	10	10	9	10	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CERDO	85	77	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	82	9	9	10	10	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	✗		✗		✗		N.A	T.A	T.A	10	9	10	9	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	CHIPS DE YUCA	YUCA	70	50	✗		✗		✗		30	180	80	9	10	10	10	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	92	9	10	9	10	✗		
11/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
11/06/2022	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	10	9	9	10	✗		
11/06/2022	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	RES	90	74	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
11/06/2022	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
11/06/2022	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
11/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LULO	HIERBAS, LULO	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/06/2022	DESAYUNO	AGUADEPANELA CON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
12/06/2022	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	240	240	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
12/06/2022	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA	100	100	✗		✗		✗		40	3	3	9	10	9	10	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	POLLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO	75	67	✗		✗		✗		60	100	88	10	10	9	10	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA	75	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	10	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO MADURO	60	50	✗		✗		✗		30	200	80	10	9	10	9	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
12/06/2022	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
12/06/2022	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
12/06/2022	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	TILAPIA	75	69	✗		✗		✗		60	180	85	10	9	9	10	✗		
12/06/2022	CENA	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA, ARVEJA, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
12/06/2022	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
12/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/06/2022	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
13/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	RES	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
13/06/2022	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	ENSALADA DE FRUTAS	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	RES	80	72	✗		✗		✗		60	100	80	10	10	9	10	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	70	60	✗		✗		✗		50	100	82	9	9	10	10	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA SABANERA	60	50	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	250	240	✗		✗		✗		90	100	90	9	10	10	10	✗		
13/06/2022	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMÓN	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
13/06/2022	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
13/06/2022	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	80	70	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
13/06/2022	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
13/06/2022	CENA	AJIACO	AJIACO	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	9	9	9	✗		
13/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ÁRBOL	HIERBAS, TOMATE DE ÁRBOL	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
14/06/2022	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
14/06/2022	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON HOJUELAS Y MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CERDO	85	77	✗		✗		✗		60	100	80	10	10	9	10	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	10	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	60	50	✗		✗		✗		60	180	85	10	9	10	9	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	GARBANZOS	250	240	✗		✗		✗		90	100	90	9	10	10	10	✗		
14/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
14/06/2022	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
14/06/2022	ONCES	AREPA	AREPA	45	37	✗		✗		✗		60	100	78	10	9	9	10	✗		
14/06/2022	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	RES	80	70	✗		✗		✗		50	100	87	9	10	9	9	✗		
14/06/2022	CENA	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	CALABAZA	70	60	✗		✗		✗		50	100	84	9	9	9	9	✗		
14/06/2022	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	9	10	9	✗		
14/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LULO	HIERBAS, LULO	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/06/2022	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
15/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
15/06/2022	DESAYUNO	AREPA	AREPA	45	35	✗		✗		✗		60	100	78	9	10	9	10	✗		
15/06/2022	NUEVES	SORBETE DE GUANÁBANA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	10	10	9	10	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	80	72	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	60	60	✗		✗		✗		40	3	3	10	9	10	9	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	60	50	✗		✗		✗		40	100	83	9	10	10	10	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	9	10	✗		
15/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
15/06/2022	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
15/06/2022	CENA	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	82	74	✗		✗		✗		60	180	90	9	10	9	9	✗		
15/06/2022	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	81	9	9	9	9	✗		
15/06/2022	CENA	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
15/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	83	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
16/06/2022	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
16/06/2022	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO	78	69	✗		✗		✗		60	200	90	10	10	9	10	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	9	10	10	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	60	50	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
16/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
16/06/2022	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	PETO DE MAÍZ	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
16/06/2022	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	80	72	✗		✗		✗		60	100	84	10	9	9	10	✗		
16/06/2022	CENA	VERDURA MIXTA	HABICHUELA, ARVEJA, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	100	88	9	10	9	9	✗		
16/06/2022	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	80	9	9	9	9	✗		
16/06/2022	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
17/06/2022	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
17/06/2022	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO	40	40	✗		✗		✗		N.A	3	3	9	9	10	9	✗		
17/06/2022	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO RELLENA	PECHUGA DE POLLO	80	70	✗		✗		✗		60	180	93	10	10	9	10	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	ARROZ ROJO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA RUSA	HABICHUELA, ARVEJA, MAÍZ, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	180	85	9	9	10	10	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	PAPA EN LA ENSALADA	PAPA SABANERA	65	50	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	CREMA DE CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
17/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
17/06/2022	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
17/06/2022	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	85	74	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
17/06/2022	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	10	9	9	✗		
17/06/2022	CENA	SOPA DE GUINEO	GUINEO	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	9	9	✗		
17/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MORA	HIERBAS, MORA	180	180	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		

43929

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
18/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	250	240	✗		✗		✗		60	100	91	9	9	10	9	✗		
18/06/2022	DESAYUNO	AREPUELAS	AREPUELAS	45	35	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	10	✗		
18/06/2022	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	85	10	10	9	10	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	80	70	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA	125	110	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	10	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA ROJA	60	60	✗		✗		✗		45	100	3	10	9	10	9	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	65	50	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	PATACÓN	250	240	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	9	10	✗		
18/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
18/06/2022	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	FRUTA PICADA	60	60	✗		✗		✗		40	3	3	10	9	9	10	✗		
18/06/2022	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	TILAPIA	85	74	✗		✗		✗		50	100	88	9	10	9	9	✗		
18/06/2022	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	VERDURAS	70	60	✗		✗		✗		60	180	87	9	9	9	9	✗		
18/06/2022	CENA	PURÉ DE PAPA	PAPA PASTUSA	90	110	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	10	9	✗		
18/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON UCHUVA	UCHUVA, HIERBAS	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/06/2022	DESAYUNO	AGUADEPANELA EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
19/06/2022	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	350	350	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
19/06/2022	NUEVES	MANGO Y PAPAYA	MANGO Y PAPAYA	110	100	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	80	73	✗		✗		✗		60	100	82	10	10	9	10	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA DE PICO DE GALLO	ENSALADA DE PICO DE GALLO	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	10	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	70	50	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
19/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
19/06/2022	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	9	10	9	✗		
19/06/2022	CENA	CARNDE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	RES	85	75	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
19/06/2022	CENA	PLÁTANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
19/06/2022	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	250	240	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
19/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
20/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	250	240	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	9	✗		
20/06/2022	NUEVES	HELADO	HELADO	150	150	✗		✗		✗		60	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CERDO	80	71	✗		✗		✗		60	180	90	10	10	9	10	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	✗		✗		✗		N.A	T.A	T.A	9	9	10	10	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	70	50	✗		✗		✗		60	100	90	10	9	10	9	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO	GUINEO Y VEGETALES	250	240	✗		✗		✗		60	100	82	9	10	10	10	✗		
20/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
20/06/2022	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
20/06/2022	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA	80	70	✗		✗		✗		60	180	80	10	9	9	10	✗		
20/06/2022	CENA	VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
20/06/2022	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
20/06/2022	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado social_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
21/06/2022	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		40	100	82	9	9	10	9	✗		
21/06/2022	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	85	100	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	10	✗		
21/06/2022	NUEVES	PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PAPAYA Y MELÓN	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	10	10	9	10	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	RES	78	69	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	10	9	10	9	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	10	10	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	250	240	✗		✗		✗		90	100	87	9	10	9	10	✗		
21/06/2022	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
21/06/2022	ONCES	FLAN	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	3	10	9	9	10	✗		
21/06/2022	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	77	69	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
21/06/2022	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
21/06/2022	CENA	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	250	240	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
21/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA Y CANELA	HIERBAS, FRESA	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
22/06/2022	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	40	40	✗		✗		✗		N.A	3	3	9	9	10	9	✗		
22/06/2022	DESAYUNO	AREPA	AREPA	45	35	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
22/06/2022	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	10	10	9	10	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CERDO	85	76	✗		✗		✗		60	200	85	10	9	9	9	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	70	60	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	70	60	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DETRIGO	250	240	✗		✗		✗		60	100	89	9	10	9	10	✗		
22/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
22/06/2022	ONCES	ENSALADADE FRUTAS CON YOGURT	HELADO	60	60	✗		✗		✗		40	3	3	10	9	9	10	✗		
22/06/2022	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	RES	88	79	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	9	9	✗		
22/06/2022	CENA	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	70	60	✗		✗		✗		60	180	90	9	9	9	9	✗		
22/06/2022	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
22/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MARACUYÁ	HIERBAS, MARACUYÁ	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

43929

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/06/2022	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
23/06/2022	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	70	70	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
23/06/2022	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO	85	79	✗		✗		✗		60	180	90	10	10	9	10	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, VINAGRE	LECHUGA, ZANAHORIA, PEPINO	60	60	✗		✗		✗		45	3	3	9	9	10	10	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	PURÉ DE YUCA	YUCA	70	50	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	HARINA DE TRIGO, VEGETALES	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
23/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
23/06/2022	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	140	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
23/06/2022	CENA	CARNE DE RES PICADA	RES	80	72	✗		✗		✗		60	100	81	10	9	9	10	✗		
23/06/2022	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
23/06/2022	CENA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	250	240	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
23/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBAS, MORA	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/06/2022	DESAYUNO	AGUADEPANELA	PANELA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
24/06/2022	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
24/06/2022	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	ENSALADA DE FRUTAS	60	60	✗		✗		✗		45	3	3	9	10	9	10	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	TILAPIA	80	70	✗		✗		✗		60	180	90	10	10	9	10	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	60	60	✗		✗		✗		45	3	3	9	9	10	10	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	TORTA DE PLÁTANO	PLÁTANO	70	50	✗		✗		✗		60	180	80	10	9	10	9	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
24/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
24/06/2022	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
24/06/2022	CENA	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA DE POLLO	80	70	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
24/06/2022	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	60	60	✗		✗		✗		45	3	3	9	10	9	9	✗		
24/06/2022	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
24/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/06/2022	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
25/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	RES	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
25/06/2022	NUEVES	TÉ EN LECHE	LECHE	60	60	✗		✗		✗		45	100	85	9	10	9	10	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	87	72	✗		✗		✗		60	100	90	10	10	9	10	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	70	60	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	10	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA SABANERA	68	50	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ	250	240	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
25/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
25/06/2022	ONCES	CANDIL	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
25/06/2022	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CERDO	82	74	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
25/06/2022	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
25/06/2022	CENA	SOPA DE MAZORCA	MAZORCA	250	240	✗		✗		✗		90	100	88	9	9	9	9	✗		
25/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON UCHUVA	HIERBAS, UCHUVA	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/06/2022	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
26/06/2022	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	360	360	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
26/06/2022	NUEVES	UVAS	UVAS	100	100	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	RES Y PECHUGA	86	75	✗		✗		✗		60	100	83	10	10	9	10	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA	60	60	✗		✗		✗		45	3	3	9	9	10	10	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	65	50	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	CUCHUCO DE MAÍZ	250	240	✗		✗		✗		60	100	91	9	10	10	10	✗		
26/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE GUANÁBANA	GUANÁBANA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
26/06/2022	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	150	150	✗		✗		✗		60	100	90	9	9	10	9	✗		
26/06/2022	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	90	80	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
26/06/2022	CENA	VERDURAS CHINAS	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
26/06/2022	CENA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
26/06/2022	CENA	AGUADEPANELA COON LECHE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
27/06/2022	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	60	✗		✗		✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
27/06/2022	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	85	100	✗		✗		✗		50	100	82	9	10	9	10	✗		
27/06/2022	NUEVES	HELADO	HELADO	55	55	✗		✗		✗		N.A	-20	-20	10	10	9	10	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	RES	100	77	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	82	9	9	10	10	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	60	60	✗		✗		✗		40	3	3	10	9	10	9	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA SABANERA	65	50	✗		✗		✗		60	100	79	9	10	10	10	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	9	10	✗		
27/06/2022	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	180	180	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
27/06/2022	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		20	20	3	10	9	9	10	✗		
27/06/2022	CENA	POLLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO	90	76	✗		✗		✗		80	100	80	9	10	9	9	✗		
27/06/2022	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	82	9	9	9	9	✗		
27/06/2022	CENA	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
27/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/06/2022	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
28/06/2022	DESAYUNO	CALDO DE PESCADO CON PAPA	PESCADO	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	9	10	9	✗		
28/06/2022	DESAYUNO	AREPA	AREPA	40	37	✗		✗		✗		20	20	78	9	10	9	10	✗		
28/06/2022	NUEVES	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	150	150	✗		✗		✗		20	3	3	10	10	9	10	✗		
28/06/2022	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	RES	100	77	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
28/06/2022	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	82	9	9	10	10	✗		
28/06/2022	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	60	50	✗		✗		✗		40	100	79	10	9	10	9	✗		
28/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
28/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
28/06/2022	ONCES	AGUADEPANELA	PANELA	150	150	✗		✗		✗		60	100	90	9	9	10	9	✗		
28/06/2022	ONCES	QUESO	QUESO	40	40	✗		✗		✗		20	100	90	9	10	10	10	✗		
28/06/2022	CENA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CERDO	90	78	✗		✗		✗		60	200	80	9	10	9	9	✗		
28/06/2022	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		50	180	75	9	9	9	9	✗		
28/06/2022	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	84	9	10	10	10	✗		
28/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MORA	AROMÁTICA MORA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Hna. Anabelly Cadena_____ OPERADOR:_____Comunidad de cuidado Corazón Inmaculado De María_____

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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/06/2022	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
29/06/2022	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	QUESO	70	70	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
29/06/2022	NUEVES	BATIDO DE GUANÁBANA CON HOJUELAS Y MIEL	LECHE, AVENA	180	180	✗		✗		✗		35	3	3	9	10	9	10	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	90	78	✗		✗		✗		90	180	82	10	10	9	10	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	REPOLLO, ZUCCINI, ZANAHORIA	70	60	✗		✗		✗		30	100	82	9	9	10	10	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		50	180	90	10	9	10	9	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
29/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
29/06/2022	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	MAÍZ PETO	180	180	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
29/06/2022	CENA	CARNE DE RES PICADA	RES	85	72	✗		✗		✗		60	100	81	10	9	9	10	✗		
29/06/2022	CENA	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	60	60	✗		✗		✗		N.A	T.A	T.A	9	10	9	9	✗		
29/06/2022	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	84	9	9	9	9	✗		
29/06/2022	CENA	SOPA CARMELITA	TOMATE	250	240	✗		✗		✗		60	100	90	9	10	10	10	✗		
29/06/2022	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA	HIERBAS, FRESA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Funza_____ SERVICIO SOCIAL: _____Comunidad de cuidado_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Corazón Inmaculado De María_____

26

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								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/06/2022	DESAYUNO	AGUADEPANELA	PANELA	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
30/06/2022	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	250	240	✗		✗		✗		60	100	79	9	9	10	9	✗		
30/06/2022	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	60	60	✗		✗		✗		30	3	3	9	10	9	10	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	ALBÓNDIGAS	RES MOLIDA	85	78	✗		✗		✗		60	110	84	10	10	9	10	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	125	110	✗		✗		✗		30	100	85	10	9	9	9	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	REMOLACHA	75	60	✗		✗		✗		45	100	3	9	9	10	10	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO MADURO	70	60	✗		✗		✗		20	120	80	10	9	10	9	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	250	240	✗		✗		✗		100	100	90	9	10	10	10	✗		
30/06/2022	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	180	180	✗		✗		✗		20	3	3	9	10	9	10	✗		
30/06/2022	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
30/06/2022	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA	75	68	✗		✗		✗		60	100	87	10	9	9	10	✗		
30/06/2022	CENA	CALABAZA Y MAÍZ GUISADO	CALABAZA Y MAÍZ	75	60	✗		✗		✗		50	100	79	9	10	9	9	✗		
30/06/2022	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	90	110	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
30/06/2022	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	180	180	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____CARLOS PARRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CEDULA DE CIUDADANIA_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1073517805_____ CARGO: _____TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA_____