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: PSAPSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643068 - 19/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro Noche Candelaria

COORDINADOR O RESPONSABLE Jenny Victoria Muñoz OPERADOR FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
01-05-23	Deso	Colado Arroz	Leche	10500	[illegible]	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Deso	Huevos Pericos	Huevos	3060	2750	X			X	X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Deso	Arroz blanco	Arroz	Arroz	2250	X		X		X		45	92°C	84°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Almu	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X		X		X		45	86°C	80°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Almu	Sobrebarriga	Sobrebarriga	5000	5000	X		X		X		30	92°C	90°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Almu	Sopa Arroz	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Cena	Sopa carmelita	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
01-05-23	Cena	Pollo chimpi	Pollo	6000	5000	X			X	X		30	86°C	76°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Desa	chocolate leche	Leche	10.500	10.500	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Desa	Caldo Pescado	Filete	6000	3000	X		X		X		30	94°C	82°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Desa	Arepa	Harina Maiz	2250	2250		X		X	X		40	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Almu	Sopa bot C. cerdo	Carne de Cerdo	4000	4000	X		X		X		30	92°C	84°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Almu	Arroz pimento	Arroz	1800	1800	X			X	X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Pablo Pulgarin TIPO DE DOCUMENTO C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1022361718 CARGO OP cocina

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 2019043505 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Diz - Nocte UNIDAD OPERATIVA: Centro Nocte Candelaria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Victoria Mateus OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
02.05.23	Almu	Verdura Mixta	Verduras.	1500	1500	X		X		X		30	93°C	81°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Almu	Papa Criolla d.	Papa Criolla	3000	3000	X		X		X		25	94C	82C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Almu	Sopa Conchitas	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	99°C	84°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Cena	Filete S. Criolla	Filete.	5000	5000	X		X		X		30	88°C	73°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Cena	Arroz Pimentón	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	93°C	78°C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Cena	Sopa Conchita	Carne de Res	153	153	X		X		X		45	98°C	74C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Cena	Papa criolla D.	Papa Criolla	3750	3750	X		X		X		40	95°C	82C	10	10	10	10	X		
02.05.23	Cena	Campesina E.	Lechuga, tomate	3000	3000	X		X		X		25	88°C	75C	10	10	10	10	X		
03.05.23	Deso	Café con leche	leche	10500	10500	X		X		X		35	98c	86C	10	10	10	10	X		
03.05.23	Deso	Huevos pericos	Huevo	3000	2700	X		X		X		30	90°c	76°C	10	10	10	10	X		
03.05.23	Deso	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
03.05.23	Almu	Pollo Finas H1	Pollo	5000	4000	X			X	X		30	90°c	78°c	10	10	10	10	X		
03.05.23	Almu	Arroz Atomatad.	Arroz	1800	1800	X			X	X		45	96°c	90°C	10	10	10	10	X		
03.05.23	Almu	Platano c. queso	Platano	4687	3375	X			X	X		35	90°c	82°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Pinto TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022361748 CARGO: OP Nocte

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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-PSSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2019 (643568 - 1019002519)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: Cuidado Temprano Dia Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Continuidad

COORDINADOR O RESPONSABLE: Jeimy Victoria Maitret OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
03-05-23	Almu	Sopa Avena	Carne de Res	130	130	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	Almu	Jugo Lulo	Lulo	3774	2385	X			X	X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	onces	Pato	Leche	4500	4500	X		X		X		30	98°c	78°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	90°c	76°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	Cena	Pollo y Carne	Pollo y Carne	5000	5000	X			X	X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X	
03-25-23	Cena	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	X			X	X		35	90°c	76°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	Cena	Sopa cuchuco	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	90°c	88°c	10	10	10	10	X	
03-05-23	Cena	Jugo Guanab	Guanabana	3785	2600	X			X	X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Desa	Changua Huevo	Huevo	3000	2700	X		X		X		40	96°c	82°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Desa	Changua leche	leche	6500	6500	X		X		X		40	96°c	82°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Almu	albondigas	Carne de Res M.	4300	4300	X		X			X	30	94°c	80°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Almu	Spaguettis	Spaguettis	1935	1935		X		X	X		30	92°c	82°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Almu	Platano cocido	platano	4479	3725	X			X	X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X	
04-05-23	Almu	Sopa Menuden	Menudencia	365	365	X		X		X		45	94°c	84°c	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Puerto TIPO DE DOCUMENTO: C C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022361748 CARGO: OP cocina

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: 208-PSS-Fto-245
Versión: 1
Fecha Memo INT 2019043666: 10/09/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: Ciudadela transitoria Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Ciudad Noche Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Victoria Montes OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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
04.05.23	Almu	Roya. Zanahoria	Refrobacha. Zanaho	1830	1830	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Onces.	Colada Av. Quaq.	leche.	4515	4515	X			X	X		40	92°C	81°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Cena	Pollos. BBQ.	Pollo.	6250	5000	X		X		X		40	94°C	88°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Cena	Arroz Cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	84°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Cena	Cubios 6.	Cubios	2631	2500	X			X	X		30	84°C	76°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Cena	Papa Guisada	Papa	4166	3750	X			X	X		40	96°C	78°C	10	10	10	10	X	
04.05.23	Cena	Sopa Verduras	Carne de Res	150	150	X		X		X		50	84°C	74°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Desa.	Té en leche	leche	10.500	10.500	X			X	X		25	92°C	73°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Desa	Caldo papa Carne	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		45	91°C	72°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Nocv.	Café leche	leche.	9030	9030	X		X		X		30	90°C	72°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Almu.	Pollo dorado	pollo	6412	3655	X		X		X		40	92°C	76°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	1935	1935.	X			X	X		30	88°C	74°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Almu	Yuca cocida.	Yuca.	4031	3225	X			X	X		30	84°C	72°C	10	10	10	10	X	
05.05.23	Almu	Sopas Fideos.	Carne de Res.	129	129	X		X		X		45	82°C	73°C	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osono TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: Auxiliar Cocina

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: 20190435661 30/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL Cuidado Transitorio DP - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Candelaria

COORDINADOR O RESPONSABLE Yeny Viviana Muñoz OPERADOR FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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
05-05-23	Onces	Sorbete Guano	Sorbete Guanabana	378	2646	X			X		X	15	4°c	4°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Onces	Sorbete Guanab.	Leche	4410	4410	X			X		X	15	4°c	4°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Onces	Mantecada	Mantecada	1260	1260	X			X	\	X	10	/	/	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Limonada P.	Panela	700	700	X			X	X		25	4°c	4°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Sopa Cevada	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	90°c	90°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Guiso ahuyama con papa	ahuyama	2941	2500	X			X	X		30	92°c	88°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Guiso ahuyama con papa	Papa	3750	3750	X			X	X		35	96°c	80°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Arroz C. arveja	arroz	2250	2250	X			X	X		38	90°c	76°c	10	10	10	10	X	
05-05-23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	5000	5000	X			X	X		35	98°c	86°c	10	10	10	10	X	
06-05-23	Desa.	Colada harina p.	leche	10.500	10.500		X		X	X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X	
06-05-23	Desa	Huevos Revue.	Huevos.	3000	2700	X		X		X		30	94°c	82°c	10	10	10	10	X	
06-05-23	Nueva.	leche caliente	leche.	8400	8400	X		X		X		25	96°c	84°c	10	10	10	10	X	
06-05-23	Almu.	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	4000	4000	X		X		X		40	94°c	80°c	10	10	10	10	X	
06-05-23	Almu.	Arroz Zancho.	Arroz	1800	1800	X		X		X		35	93°c	82°c	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Pinto TIPO DE DOCUMENTO: C C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022361748 CARGO: OP. Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS 249
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019GI3585 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro Nocte Candelaria

COORDINADOR O RESPONSABLE Jenny Victoria Mahecha OPERADOR FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06.05.23	Almo	Papa al Vapor	Papa.	3.333	3000	X		X		X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
06.05.23	Almo	Sopa lenteja.	Carne de Res	120	120	X		X		X		45	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
06.05.23	Cena	Carne de Res c.	Carne de Res c.	5000	5000	X		X		X		40	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
06.05.23	Cena	Spaquettis	Spaquettis	2500	2500		X		X	X		30	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
06.05.23	Cena	tajada plat	Platano	5208	3750	X			X	X		30	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
06.05.23	Cena	Sopa patacón	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	86°C	76°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Desa.	Cafe leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		40	88°C	78°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Desa	Tamal	Tamal	10.000	10.000		X		X	X		45	93°C	79°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Desa	Arepa	Harina Maiz	2250	2250		X		X	X		40	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Almo.	Cerdo, Res.	C. Cerdo, Res	5000	5000	X		X		X		40	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Almo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	93°C	80°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Almo	Papa dorada	Papa.	4166	3750	X			X	X		30	88°C	74°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Once	Colada ∓ Maiz	leche	5250	5250	X			X	X		40	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Cena	Carne de cerdo	C. cerdo.	5000	5000	X		X		X		30	94°C	86°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana Osorio TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1020738054 CARGO Aux Cocina

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 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
07.05.23	Cena	Arroz Perefil	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Cena	Papa en chuje	Papa.	4166	3750	X			X	X		35	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Cena	Sopa Cachuc.	Carne de Res	150	150	X			X	X		45	90°C	76°C	10	10	10	10	X		
07.05.23	Cena	Pateca ahuyama	Ahuyama	2941	2500	X		X		X		35	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Desa	Huevo cocido	Huevo	2520	2268	X		X			X	35	98	90	10	10	10	10	X		
08.05.23	Desa	Colado Morena	leche	8820	8820		X		X	X		30	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	Carne de Res	Carne de Res	4200	4200	X			X	X		35	90°C	78°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	Arroz Pajarito	Arroz	2000	2000	X			X	X		45	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	Papa Criolla P.	papa criolla	3150	3150	X			X	X		30	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	sopa cuchuco	Carne de Res	123	123	X			X	X		35	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	Jugo Mango	Jugo Mango	4452	2226	X			X	X		30	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Almu	Pateca ahuyam	ahuyama	2470	2100	X			X	X		30	80°C	76°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Onces	Colado Guayab	leche	4410	4410	X			X	X		35	90°C	86°C							
08.05.23	Onces	Galletas	Galletas crakev	672	672	X			X	X		10	/	/	10	10	10	10	X		
08.05.23	Cena	Cazuela Frijol	Frijol	1500	1000	X			X	X		35	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
08.05.23	Cena	Tajado platan	Platano M.	4375	3150	X			X	X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Bob Ruelo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022351748 CARGO: Aux Cocin

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 2019043566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
09.05.23	Desa	Caldo Papa C.	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		45	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Desa	Leche caliente	leche	10.500	10.500	X			X	X		25	84°C	70°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Almu	Piernas cocadas	pollo.	6410	3825	X		X		X		40	86°C	78°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Almu	Spaqueftis	Spaqueftis	2025	2025		X		X	X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Almu	Papa cocada	Papa.	3749	3375	X		X		X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Almu	Sopa Ahogam	Carne de Res	130	130	X		X		X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	86°C	75°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Cena	Cerdo Naranja	Cerdo	5000	5000	X		X		X		30	91°C	81°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Cena	Sopa Goriteo	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
09.05.23	Cena	Papa Criolla d.	Papa criolla.	3750	3750	X		X		X		25	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Desa	chocolate	leche	10500	10500	X			X	X		35	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Desa	Queso campesino	Queso	2000	2000	X		X			X	15	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Desa	Carne de Res M	Carne de Res	4500	4500	X			X	X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Almu	Arroz al Perejil	Arroz	2025	2025	X			X	X		45	90°C	76°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Almu	Papa Salada	Papa	3749	3375	X			X	X		35	80°C	78°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Almu	Lazuela arveja	Carne de Res	135	135	X			X		X	30	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
10.05.23	Almu	Jugo Guayaba	Guayaba	3180	2385	X			X	X	X	15	4°C	4°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osono TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: Aux Cocina

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 2019043568 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-05-23	Cena	tilapia	tilapia	10.000	5000	X		X		X		35	96	78°c	10	10	10	10	X		
10-05-23	Cena	Arroz C. Coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	98	76°c	10	10	10	10	X		
10-05-23	Cena	torta platano	Platano	5208	3750	X			X	X		30	90	80°c	10	10	10	10	X		
10-05-23	Cena	sopa Cobado	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	86	80°c	10	10	10	10	X		
10-05-23	Cena	jugo lulo	lulo	4416	2650	X		X			X	10	4°	4°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Desa	colada h. pla	leche.	10.500	10.500	X		X		X		25	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Desa	caldo papa e.	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		40	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Nocu	Té en leche	leche.	8400	8400	X			X	X		30	92°c	85°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Almu	Filete. dorado	Filete	8600	4300	X		X		X		35	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Almu	Arroz cilantro	Arroz	1935	1935	X			X	X		30	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Almu	Pure papa.	Papa	4777	4300	X		X		X		40	92°c	78°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Almu	Sopa Avena	Carne de Res.	129	129.	X		X		X		50	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Once	Flan	leche.	4300	4300	X			X	X		30	89°c	5°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Cena	Pollo dorado	Pollo	7456	4250	X		X		X		35	84°c	70°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	4687	3750	X			X	X		30	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Cena	Yuca cocida	Yuca.	2750	2250	X			X	X		30	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
11-05-23	Cena	Sopas Fideos	Carne de res	150	150	X		X		X		45	92°c	76°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Pablo Pinto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022361745 CARGO: Aux Cocina

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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11.05.23	Cena	Cebolla tallo	Cebolla tallo	187	75.	X		X		X		20	86°c	73°c	10	10	10	10	X		
11.05.23	Cena	Ajo	Ajo.	26.5.	25'	X		X		X		25	84°c	72°c	10	10	10	10	X		
11.05.23	Cena	tomate.	tomate.	625	500	X		X		X		20	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
11.05.23	Cena	Sal	15 Sal.	15	15'		X		X	X		25	86°c	76°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Desa	Cafe C. leche	leche	10500	10500	X		X		X		30	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Desa	Caldo Pescado	tilapia	6000	3000	X		X		X		35	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Almu	Carne de Res ch.	Carne de Res	4300	4300	X			X	X		35	98°c	76°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Almu	Arroz Pimenton	Arroz	1935	1935	X			X	X		30	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Almu	Papas Francesa	Papa	4031	3225	X			X	X		35	90°c	78°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Almu	Sopa patacon	carne de Res	140	140	X			X	X		30	98°c	86°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Almu	Jugo tomate A	tomate Arbol	3798	2279	X		X			X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
13.05.23	Cena.	Carne cerdo A.	Cerdo	5000	5000	X		X		X		30	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Cena.	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	90°c	83°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	cena	Papa chorreada	Papa.	4166	3750	X		X		X		30	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Cena	Sopa lentejas	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	97°c	82°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Cena	Candil.	Leche	8600	8600	X		X		X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
12.05.23	Cena	Te en leche	leche.	8400	8400	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003138054 CARGO: Auc cocina

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 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
13-05-23	Desa	Avena hojuelas	leche	10500	10500	x			x	x		35	98°c	90°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Desa	Huevo tortilla	Huevo	3000	2700	x		x		x		30	96°c	92°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Almu	Cerdo	Carne de Cerdo	5000	5000	x			x	x		35	90°c	86°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Almu	Arroz Arcoiris	Arroz	2225	2225	x			x	x		45	96°c	80°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Almu	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	x			x	x		30	96°c	92°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Almu	Sopa Conchitas	Carne de Res	140	140	x			x	x		35	98°c	90°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Almu	Jugo Mora	Jugo Mora	2944	2650	x			x	x		15	4°c	4°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Cena	Cocido boyacense	Carne de Res	2500	2500	x			x	x		35	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Cena	Cocido boyacense	Carne de Cerdo	2500	2500	x			x	x		30	90°c	86°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Cena	Cocido boyacense	Papa	4166	3750	x			x	x		30	96°c	80°c	10	10	10	10	x		
13-05-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		45	90°c	78°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Desa	tamal	tamal	10000	10000	x			x	x		98°c	90°c	90°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Desa	Arepa	Arepa	2000	2000	x			x	x		35	90°c	80°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Desa	Agua Panela leche	leche	10200	10200	x			x	x		30	90°c	80°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Almu	Pollo guisado	Pierna Pollo	7456	4200	x			x	x		35	98°c	86°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		45	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
14-05-23	Almu	AJIACO	AJIACO	140	140	x			x	x		40	98°c	86°c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Pedro Perez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022364498 CARGO: Aux Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PES-240
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT-2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14-05-23	Cena	Carne de Cerdo	Carne de cerdo	5000	5000	X			X	X		35	90°C	78°C	10	10	10	10	X		
14-05-23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
14-05-23	Cena	Papa chupe	Papa	4166	3750	X			X	X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
14-05-23	Cena	Sopa cachuco	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Desa	Cafe leche.	leche.	10.500	10.500	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Desa	Caldo Papa C.	Carne de Res	3000	3000	X		X		X		40	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Almu	Carne de Res6	Carne de Res	5000	5000	X		X		X		30	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Almu	Arroz Espina	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Almu	Polera Ahuya.	Ahuyama	2941	2500	X		X		X		25	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Almu	Papas. Cridla	Papa.	3750	3750	X		X		X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Almu	Sopa cebada p	Carne de Res	150	150	X		X		X		40	84°C	74°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Onces	Colada F. Maiz	leche.	6400	6400	X			X	X		30	82°C	70°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Cena	Carne de Res	Carne Res M.	5000	5000	X		X		X		40	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Cena	Tajada Plat.	Platano	5208	3750	X			X	X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
15.05.23	Cena	Cazuela Frijo	Frijol.	1500	1500	X			X	X		35	84°C	73°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osano TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438826 CARGO: Auxiliar

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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-05-23	Desa	Caldo Pollo	Pechuga	3000	3000	X			X	X		35	96°c	80°c	10	10	10	10			
16-05-23	Desa	Café con leche	leche	10200	10200	X			X	X		30	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Almu	garbanzo	Carne banzo	2225	900	X			X	X		45	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Almu	Arroz Atomatado	Arroz	2025	2025	X			X	X		40	94°c	84°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Almu	Jugo Mango	Mango	4770	2385	X			X	X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Almu	Papa dorada	papa	2225	2225	X			X	X		30	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Cena	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		45	92°c	90°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Cena	Pollo champiñon	Pollo	5625	4500	X			X	X		35	86°c	80°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Cena	Jugo Maracuya	Maracuya	7453	2385	X			X	X		10	80°c	76°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Cena	Sopa Carmelita	Carne de Res	150	150	X			X	X		40	94°c	90°c	10	10	10	10	X		
16-05-23	Cena	Yuca cocida	Yuca	3000	3000	X			X	X		35	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Desa	Caldo papa p	Pechuga	3750	3000	X		X		X		45	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Desa	Té en leche	leche.	10.500	10.500	X			X	X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Almu	Arroz Primer	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	92°c	84°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Almu	Sopa conchita	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	93°c	86°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Almu	Filete S.Cria	Filete.	10.000	5000	X		X		X		40	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
17.05.23	Almu	Papa Criolla	Papa criolla	3750	3750	X		X		X		30	90°c	84°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Pedro Pinilla TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072364248 CARGO: Aux Cocina

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 2019043586 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
17.05.23	Onces	Arroz con leche	leche.	5000	5000	X			X	X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
17.05.23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.05.23	Cena	Cerdo Asa	Cerdo	5000	5000	X		X		X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X		
17.05.23	Cena	Sopa Cocinero f.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	98°C	78°C	10	10	10	10	X		
17.05.23	Cena	Tajada Platano	Platano.	5208	3750		X		X	X		30	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
17.05.23	Cena	Polleca Ahoga	Ahuyama	2941	2500	X		X		X		40	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Deso	Cafe con leche	Leche	10200	10200	X			X	X		30	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Deso	Huevos Revueltos	huevos			X		X		X		35	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Almu	Arroz Con cilantro	Arroz	2200	2200	X			X	X		30	92°C	92°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Almu	Pollo BBQ	Pierna de Pollo	4400	4400	X			X	X		40	86°C	96°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Almu	Sopa verduras	Carne de Res	135	136	X			X	X		35	92°C	90°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Almu	Tajada Platano	platano M.			X			X	X		30	98°C	78°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Almu	Jugo de Guanabana	Guanabana			X			X		X	15	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Onces	Peto	leche	6500	6500	X			X	X		40	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Cena	Sobrebarriga	Sobre barriga	5000	5000	X			X	X		45	90°C	83	10	10	10	10	X		
18.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	86°C	80°C	10	10	10	10	X		
18.05.23	Cena	Sopa verduras	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005413805 CARGO: Aux Cocina

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: PCR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACKÍN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19.05.23	Desa	Chocolate. leche	leche	10.500	10.500		X		X	X		20	96c	82c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Onces	leche caliente	leche.	9400	9400		X		X	X		20	92c	80c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Almu	Carne. Bistec	Carne de. Res	5000	5000	X		X		X		35	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
19.05.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	94c	85c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Almu	Sopa Pajarilla	Pajarilla.	850	850	X		X		X		45	98°C	80c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Almu	Platano Cocido	Platano	5208	3750	X			X	X		30	86C	72c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Onces	te en leche	leche	5000	5000	X		X	X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Cena	Arroz Arroz	Arroz	2000	2000	X			X	X		45	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Cena	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	5000	5000	X			X	X		40	92°c	87°c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Cena	Papa Cascos	Papa	3100	2750	X			X	X		30	96°c	85°c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Cena	Sopa Garbanzo	garbanzo	1240	1240	X			X	X		35	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
19.05.23	Cena	Jugo Mango	Guanabana	6500	3300	X			X	L	X	14°	4c	4°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Desa	Colada F.M.Ha	leche.	10.500	10.500		X	X		X		25	96c	80c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Desa	Calentado Papa Huev	Huevo.	3000	2700	X		X		X		40	92c	82c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Desa	Cafe leche	leche.	10.500	10.500	X		X		X		20	89c	73c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Almu	Carne cerdo M.	Carne de. Cerdo	5000	5000	X		X		X		30	86°c	70c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Almu	Spaguettis	Spaguettis	2500	2500		X		X	X		30	89c	74c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Beck Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022361748 CARGO: Aux Cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-P35-243
Version: 1
Fecha: Memo INT 20190435866 - 10/10/2019
Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20.05.23	Almu	Papa S. Criolla	Papa.	4166	3750	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Almu	Sopa patacón	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Cena	Carne de Res	Carne.	3125	2500	X		X		X		40	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Cena	Yuca frita	Yuca	3750	3000	X			X	X		25	90°c	81°c	10	10	10	10	X		
20.05.23	Cena	Sopa Cuchuco.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Desa	Agua panela	leche.	10.500	10.500		X		X	X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Desa	Huevos Perico	Huevos.	3000	2700		X		X	X		30	90°c	83°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Nuev.	Té en leche	leche.	10500	10.500	X		X		X		25	86°c	72°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Almu	Pollo Salsa c.	Pollo	6250	5000	X		X		X		30	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Almu	Arroz Zana	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	82°c	71°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Almu	Sopa Avena	Carne de Res	150	150	X		X		X		50	89°c	73°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Almu	Pure papa C.	Papa criolla	2500	2250	X		X		X		30	88°c	76°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Cena	Filete s. Cndu	Filete.	10000	5000	X		X		X		35	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Cena	Arroz con coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	94°c	82°c	10	10	10	10	X		
21.05.23	Cena	Torta platano	Platano.	5208	3750	X			X	X		35	96°c	85°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1053783054 CARGO: Aux Cocina

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 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE GUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

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	
21.05.23	Cena	Sopa cebada?	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Desa	Cafe leche.	leche	10.500	10.500	X		X		X		20	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Desa	Huevos p.	Huevos.	3000	2700	X			X	X		30	89°C	73°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Noch.	leche caliente	leche.	9400	9400		X		X	X		25	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Almu	Cerdo Naranja	Cerdo.	5000	5000	X		X		X		40	89°C	72°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	92°C	70°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Almu	Papa Criolla D	Papa.	3750	3750	X			X	X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Almu	Sopa Gurmeo	Carne de Res	150	150	X			X	X		45	93°C	76°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Onces	Colada h.pla	leche.	9600	9600	X			X	X		40	96°C	78°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Cena	Carne de Res p.	Carne de Res	5000	5000	X		X		X		30	98°C	75°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Cena	Papa Criolla	Papacriolla.	3750	3750	X		X		X		30	97°C	72°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Cena	Arroz Pajar.	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Cena	Sopa Cuchuco	Carne de Res	150	150	X		X		X		30	96°C	78°C	10	10	10	10	X		
22.05.23	Cena	Pofera Ahuy.	Ahogama.	2941	2500	X		X		X		40	97°C	80°C	10	10	10	10	X		
23.05.23	Desa	colada Plazera	leche	9870	9870	X		X		X		30	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
23.05.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
23.05.23	Desa	Huevo revuelto	Huevos	2820	2520	X		X		X		35	96°C	78°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1022367483 CARGO: Aux Cocina

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 2019643566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE YENY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-05-23	Almu	cazuela Frijol	Carne de Res	140	140	X			X	X		35	96c	80°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2115	2115	X			X	X		30	92°c	96°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Almu	Platano cocido	Platano	4890	3525	X			X	X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Almu	Carne Molida	Carne de Res	5000	5000	X			X	X		40	90°c	86c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Cena	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250	X			X	X		40	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Cena	Pierna dorada	Pierna Pollo	9654	4250	X			X	X		35	96°c	90c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Cena	Papa chupe	Papa	4166	3750	X			X	X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Cena	Sopa alverjama	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	98°c	86°c	10	10	10	10	X		
23-05-23	Cena	Jugo de piña	Piña	4818	7650	X			X	X		10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Desa	Cafe con leche	leche	10500	10500	X			X	X		20	90°c	96°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Desa	queso campesino	queso	2000	2000	X			X		X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Desa	Arepa	Arina de Maiz	2250	2250		X		X		X	30	92°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Desa	Mango picado	Mango	5000	2500	X				X	X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	A/M	Cerdo Asado	cerdo	5000	5000	X				X	X	30	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	A/M	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	A/M	poteca alverja	alverjama	1250	500	X			X	X		25	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	A/M	panela	panela	250	250	X			X		X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana Osma TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033438054 CARGO Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: P-SIS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019042566 - 19/10/2019 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-05-23	Alm	Sopa cachuco	Carne deres	135	135	X			X	X		45	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Alm	Lomo cerdo	Cerdo	5000	5000	X			X	X		30	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	Cazuela Arveja	Carne deres	135	135	X			X	X		45	93°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	Ensalada tomate	tomate	3750	3000	X			X		X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	Jugo Guayaba	Guayaba	3533	2650	X			X		X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	papa salcada	Papa	4166	3750	X		X		X		89°c	92°c	83°c	10	10	10	10	X		
24-05-23	Cena	Lomo cerdo	Cerdo	5000	5000	X			X	X		35	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Desa	changua con huevo	Leche	6500	6500	X		X		X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Desa	Agua de panela	Panela	1100	1100		X		X	X		30	98°c	96°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Almu	Filete pescado	Filete pescado	10000	4800	X		X		X		40	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	X			X	X		45	92°c	86°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Almu	torta platano	Platano Mad.	4687	3375	X			X	X		45	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Almu	Sopa cebada	Carne de Res	135	135	X			X	X		30	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Almu	Jugo d. lulo	lulo	3774	2385	X		X			X	10	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
25-05-23	Cena	Carne de Res	Carne de Res	4800	5000	X		X		X		98°c	80°c	80	10	10	10	10	X		
25-05-23	Cena	Arroz Pimenton	Arroz	2250	2250	X		X		X		92°c	86°c	86	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Pedro Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012361948 CARGO: Auxiliar

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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-05-23	Cena	Papas Francesa	Papa	4200	3375	98°c	72°c		X	X		35	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
25-05-23	Cena	Sopa patacon	Carne de Res	150	150	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
25-05-23	Cena	Jugo tomate A.	tomate Arbol	2974	2385	X			X	X		15	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Desa	Calentado Frijol	Arroz	1500	1500	X			X	X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Desa	Huevo Revuelto	Huevo	2750	2500	X		X		X		30	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Desa	Chocolate	leche	10200	10200	X		X		X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Almu	Pollo Salsa criolla	Pierna Pollo	5000	5000	X		X		X		40	98°c	86°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Almu	Arroz Pimenton	Arroz	2000	2000	X			X	X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Almu	Yuca Dorada	Yuca	3000	3000	X			X	X		35	90°c	72°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Almu	Sancochito	Carne de Res	150	150	X			X	X		40	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Almu	Limonada Panela	Panela	1100	1100	X			X		X	40	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	cena	Arroz coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Cena	Sopas Fideos	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	cena	Filete apana.	Filete.	10.000	5000	X		X		X		40	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
26-05-23	Cena	Platano cala.	Platano.	5208	3750	X			X	X		30	92°c	88°c	10	10	10	10	X		
27-05-23	Desa	Cafe con leche	leche	16.500	10.500	X		X		X		30	90°c	88°c	10	10	10	10	X		
27-05-23	Desa	Caldo Papa Carne	Carne de Res.	3000	3000	X		X		X		40	84°c	72°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: Auxiliar

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-PDS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
27.05.23	Desa	Arepa	Harina Maiz P.	2250	2250		X		X	X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Nueve.	Te. en leche	leche.	8600	8600	X		X		X		25	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Almu	Sobreba. S.cer.	Sobrebarriga.	5000	5000	X		X		X		40	84°c	78°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	92c	86°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Almu	Calabazaguis	Calabaza.	3333	3000	X		X		X		40	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Almu	Papa Perej.	Papa	4166	3750	X			X	X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Almu	Sopa Verduras	Carne de Res.	150	150	X		X		X		45	90°c	83c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Cena	Carne cerdo A.	Carne de cerdo	5000	5000	X		X		X		35	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Cena	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	X		X		X		30	86°c	73°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Cena.	Sopa con chit.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	88c	78°c	10	10	10	10	X		
27.05.23	Cena	Arroz Aplf.	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	97°c	83°c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Desa	Chocolate	leche.	10.500	10.500	X		X		X		25	94°c	82c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Almu	C.Res.P.Picada	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		35	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Almu	C. Res P. Picada	Pechuga.	3125	2500	X		X		X		35	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	97°c	82c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Almu	Yuca cocida	Yuca	4687	3750	X			X	X		35	98°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.05.23	Almu	Sopa cuchuco	Carne de Res	150	150	X		X		X		40	96°c	85c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Rdo Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1923647 48 CARGO: Auxiliar

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: PSAI-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 2019GA1568 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28.05.23	Onces	Colada ☆ Yoga	leche.	6400	6400	X			X	X		30	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
28.05.23	Cena	Pollo Salsa.	pollo	7456	4150	X		X		X		35	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
28.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
28.05.23	cena	Tajada Plata.	platano	5208	3750	X			X	X		30	92°C	85°C	10	10	10	10	X		
28.05.23	cena	Ajiaco.	Carne de pollo	187	150	X		X		X		45	97°C	86°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Desa	Huevos pericos	Huevos.	3000	2700	X			X	X		39.	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Desa	Colada Avena	leche.	10.500	10.500	X			X	X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Nocx	leche caliente	leche.	6400	6400	X			X	X		30	84°C	76°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Almu.	Arroz paella	Arroz	2250	2250	X		X		X		40	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Almu	C. Res desmic.	C. Res.	5000	5000	X		X		X		45	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Almu	Sopa de Arroz	C. Res.	150	150	X		X		X		50	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Almu	Papa Salada	papa	3750	3750	X		X		X		30	92°C	84°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Cena	Pechuga. C	Pechuga	6250	5000	X		X		X		40	86°C	76°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Cena	Arroz Zana.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	89°C	78°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Cena	Sopa carmelita	C. Res	150	150	X		X		X		50	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
29.05.23	Cena	Yuca cocida	Yuca.	3750	3000	X			X	X		40	94°C	82°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osorio — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438034 — CARGO: Mr Cocina

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: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
30-05-23	Desa	Caldo Pescado	Filete Pescado	6000	3000	X		X		X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Desa	Chocolate	leche	10500	10500	X		X		X		30	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Desa	Arepa	Arepa	2250	2250		X		X	X		40	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Carne goulash	Carne de Res	4600	4600	X			X	X		35	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Verdura Mixta	Verdura Mixta	3000	3000	X			X	X		30	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Arroz al pimenton	Arroz al pimenton	2000	2000	X			X	X		45	94°c	88°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Papa criolla	Papa Criolla	3450	3450	X			X	X		30	92°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Sopa conchitas	Carne de Res	140	140	X			X	X		35	94°c	90°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Almu	Jugo uva	Jugo uva	7400	7400	X		V	X	X		20	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Cena	Filete Pescado	Filete Pescado	10000	5000	X			X	X		35	94°c	88°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Cena	Arroz Pimenton	Arroz	2000	2000	X			X	X		45	92°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Cena	Papa criolla	papa criolla	3750	3750	X			X	X		35	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Cena	Sopa conchitas	Carne de Res	150	150	X			X	X		35	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
30-05-23	Cena	Jugo Piña	PIÑA	4800	2700	X			X	X		15	4°c	4°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012 36 17 48 CARGO: Auxiliar Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

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	
31.05.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Desa	Huevos pericos	Huevos.	3000	2700		X	X		X		30	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Almu	Arroz Atoma	Arroz	2250	2250	X			X	X		35.	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Almu	Sopas. Avena	Carne de Res.	150	150	X			X	X		45	97°c	81°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Almu	Poteca Ahuya.	Ahuyama.	2941	2500	X			X	X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Almu	Platano cocido	Platano.	5208	3750	X			X	X		35	98°c	88°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Almu	Pollo Guisado	Pollo.	6250	5000.	X		X		X		30	96°c	83°c	10	10	10	10	X.		
31.05.23	Once.	Pato dulce.	Leche.	5000	5000		X		X	X		45	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Cena	Sopa cuchuco.	Carne de Res.	150	150	X		X		X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Cena	Yuca cocida.	Yuca.	4687	3750	X			X	X		30	94°c	84°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Cena	C.Res.p.6.	C.Res.P.Guiso	3125	2500	X		X		X		40	92°c	83°c	10	10	10	10	X		
31.05.23	Cena	Pollo. Guiso	P. Guiso	2500	2500.	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Osano TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005433054 CARGO: Aux Cocina