PROCESO INTEGRACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTRATEGIA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEANY 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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	ALIMENTO TERMINADO: 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
01-08-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	93°C	76°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Desa	leche caliente	leche	5250	5250	X		X		X		20	91°C	83°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Desa	caldo de carne	C. de res	1500	1500	X		X		X		35	96°C	87°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Desa	caldo huevo	Huevo	1350	1215	X		X		X		30	94°C	85°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	AIM	sopa de albahaca	C. de res	150	150	X		X		X		45	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	AIM	spagueti	pastas	2250	2250		X		X	X		20	93°C	84°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	AIM	pollo dorado	pollo	3728	2125	X		X		X		38	90°C	79°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	AIM	papa dorada	papa	4166	3750	X		X		X		22	86°C	79°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Cena	Carne de cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	91°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Cena	papa criolla	papa	3750	3750	X		X		X		20	91°C	86°C	10	10	10	10	X		
01-08-23	Cena	sopa boineo	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
2-8-23	Des	Cafe con leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	93°C	76°C	10	10	10	10	X		
2-8-23	Des	Chocolate en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	91°C	83°C	10	10	10	10	X		
2-8-23	Des	Huevos Revueltos	Huevos	1350	1350	X		X		X		30	94°C	85°C	10	10	10	10	X		
2-8-23	AIM.	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X		X		X		30	96°C	91°C	10	10	10	10	X		
2-8-23	AIM.	Cerdo salsa criolla	Cerdo	2500	2500	X			X	X		25	96°C	79°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Arm o. TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE IDENTIDAD: 1005437854 FIRMA: Aux e.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-14

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: 26-OCT-2021 — 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 CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: 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
2-8-23	AIM.	Carne Molida	Carne. Res	2500	2500	X		X		X		30	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	AIM	Sopa. Lebada	Res	150	150	X		X		X		40	96°c	85°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	Onces	Arroz con leche	Leche.	5000	5000	X		X		X		40	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	Cena.	Filete Hierva	Filete.	1000	5000	X		X		X		25.	90°c	85°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	Cena.	Arroz Coco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		35	96°c	91°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	Cena	Torta. Platano	Platano	5208	3750	X		X		X		20	84°c	80°c	10	10	10	10	X		
2-8-23	Cena	Sopa.	C. de Res	150	150	X		X		X		40	96°c	85°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	Desa	Caldo de papa	pollo	3728	2125	X		X		X		25	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	Desa	Colada platano	leche	5250	5250	X		X		X		30	93°c	79°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	Desa	Agua panela	leche	5250	5250	X		X		X		30	91°c	83°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	Nueve	Ten en leche	leche	10500	10500	X		X		X		25	99°c	88°c	10	10	10	10	X		
03-8-23	AIM	Arroz Cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	92°c	74°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	AIM	Sopa Avena	C. de res	150	150	X		X		X		45	91°c	89°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	AIM	papa criolla	papa	5555	5000	X		X		X		20	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	AIM	pescado dorado	pescado	5000	2500	X			X	X		30	96°c	88°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	ONCE	Flan	leche	10500	10500	X		X		X		25	79°c	76°c	10	10	10	10	X		
03-08-23	Cena	pollo dorado	pollo	3728	2125	X		X		X		30	99°c	82°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera — TIPO DE IDENTIFICACION: C.C — NUMERO DE CEDULA: 1019.022.674 — CARGO: operacia de Cocinel

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha Versión: 2 | 10/10/2013
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio 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						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	
03-08-23	Cena	Sopa Fideo	C. de res	150	150	X		X		X		45	98°C	83°	10	10	10	10	X		
03-08-23	Cena	Yuca Cocida	Yuca	4687	3750	X		X		X		20	91°C	80°C	10	10	10	10	X		
03-08-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	52250	5250	X		X		X		20	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Desa	Te en leche	leche	52250	52250	X		X		X		25	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Desa	Caldo pechuga	pollo	1875	1500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Desa	Caldo pescado	pescado	3000	1500	X		X		X		30	99°C	79°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	AIM	Carne chimichuri	C. de res	2500	2500	X		X		X		35	93°C	81°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	AIM	Arroz pimenton	Arroz	2250	2250	X			X	X		31°C	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	AIM	sopa de lenteja	C. de res	150	150	X		X		X		45	98°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	AIM	papa a la Turca	papa	4687	3750	X		X		X		30	96°C	76°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Cena	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	99°C	82°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	92°C	79°C	10	10	10	10	X		
04-08-23	Cena	Cazuela	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°C	85°	10	10	10	10	X		
04-08-23	Cena	papa cocida	papa	4687	3750	X		X		X		30	96°C	78°C	10	10	10	10	X		
05-08-23	Desa	Huevos revueltos	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	94°C	80°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera PO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019.022.679 Op 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: FOP-FO-043
Versión: 1
Fecha: Memo del 20/09/2019 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD Puente Aranda SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro de cuidado Transitorio 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						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
05-08-23	Desa	Colada Avena	leche	52250	52250	X		X		X		30	99°c	82°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	desa	te en leche	leche	52250	52250	X		X		X		25	92°c	81°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	Desa	Huevo tortilla	Huevo	1500	1350	X		X		X		26	90°c	84°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	AIM	cerdo al ajillo	cerdo	2500	2500	X		X		X		30	93°c	79°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	AIM	Arroz ajoli	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	96°c	86°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	AIM	Sopa concha	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	87°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	AIM	Yuca cocida	Yuca	4687	3750	X		X		X		33	90°c	89°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	Cena	Carne desa	C. de res	1250	1250	X		X		X		45	93°c	84°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	Cena	cerdo	Cerdo	1250	1250	X		X		X		45	93°c	84°c	10	10	10	10	X	
05-08-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	91°c	83°c	10	10	10	10	X	
05-8-23	Cena	papa c	papa	2500	2500	X		X		X		45	99°c	84°c	10	10	10	10	X	
06-08-23	Desa	tamal	tamal	10000	10000		X		X	X		40	93°c	89°c	10	10	10	10	X	
06-08-23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°c	84°c	10	10	10	10	X	
06-08-23	desa	caFe colecue	leche	5250	5250	X		X		X		25	83°c	79°c	10	10	10	10	X	
06-08-23	Desa	Arepa	Arina de Maiz	750	750		X		X	X		30	91°c	83°c	10	10	10	10	X	
06-08-23	AIM	Pollo cocinado	pollo	3728	2125	X		X		X		28	96°c	81°c	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005435554 CARGO Auxc

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: ATENCIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: ORIENTACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: 106-PSES-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019IE43566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio 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						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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
06-08-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°c	83°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	AIM	tajada platan	Platano	5208	3750	X		X		X		30	96°c	89°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	AIM	Ajiaco	pollo	187	150	X		X		X		45	90°c	79°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	Cena	Carne de cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	97°c	82°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	99°c	86°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	Cena	Papa chupe	papa	2600	2600	X		X		X		30	92°c	79°c	10	10	10	10	X		
06-08-23	Cena	sopa cocido	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	89°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°c	79°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Desa	caldo de carne	C. de res	1500	1500	X		X		X		35	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Desa	Huevos R	Huevos	1500	1350	X		X		X		30	91°c	83°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	AIM	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	95°c	86°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	AIM	Sopa Cebada	C. de res	150	150	X		X		X		45	94°c	89°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	AIM	Papa salsa criolla	Papa	3750	3750	X		X		X		30	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	AIM	Carne Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	90°c	79°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	91°c	89°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Julibeth Herrera DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1079 022679 AR

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL, ECONÓMICA Y CULTURAL

PROCESO: GESTIÓN Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: GESTIÓN Y PRESTACIÓN DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 07 2023 A 30 DE JUNIO DE 2023

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Victoria Madriez 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			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	
07-08-23	Cena	Carne molida	C. de res molida	2500	2500	X		X		X		30	83°c	76°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Cena	Papa cocida	Papa	3750	3750	X		X		X		25	93°c	84°c	10	10	10	10	X		
07-08-23	Cena	Cazuela Frijol	C. de res	150	150	X		X		X		45	94°c	84°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Desa	Colada de avena	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	98°c	89°c	10	10	10	10	X		
8-8-23	Desa	Cafe en leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	92°c	82°c	10	10	10	10	X		
8-8-23	Desa	Caldo de Pechuga	Pollo	1875	1500	X		X		X		35	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Desa	Caldo de huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		35	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Almue	Carne el cerdo en salsa	Carne Cerdo	2050	2050	X		X		X		30	90°c	93°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Alm	Goulash de res	Carne Res	2050	2050	X		X		X		35	93°c	81	10	10	10	10	X		
08-08-23	Alm	Arroz Ajonjoli	Arroz	1845	1845	X			X	X		35	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Alm	Papa dorada	Papa.	3843	3075	X		X		X		25	86°c	76°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Alm	cazuela de Gaz	Res. Callo	123	123	X		X		X		40	89°c	85°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	onces	Chocolate.	Leche	4305	4305	X		X		X		25	98°c	89°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Cena	Pollo Champiñon	Pollo	2565	2050	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
8-08-23	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		31	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
08-08-23	Cena	Sopa Carmelita	Res	123	123	X		X		X		30	99°c	79°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Anuo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005[illegible]5p CARGO: Aux C.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: GESTIÓN Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FPSPSE-36

Versión: 1

Fecha: Memo INT 20190435[illegible] - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny 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						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	
09-08-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	93°c	82°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Desa	Agua de panela	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°c	81°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Desa	Caldo de papa	C. de res	1500	1500	X		X		X		30	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Desa	Caldo de Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	97°c	82°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	AIM	Pechuga en salsa	Pechuga	3728	2125	X		X		X		35	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	AIM	Arroz pimenton	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	90°c	89°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	AIM	Sopa de cuchita	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	AIM	papa cebolla	papa	3750	3750	X		X		X		20	93°c	81°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	ONCE	Arroz con leche	leche	10500	10500	X		X		X		30	96°c	83°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Cena	Arroz perez	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Cena	Cerdo Caramelo	Cerdo	2500	2500	X			X	X		28	99°c	79°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Cena	Sopa cuchuco	C. de res	150	150	X		X		X		45	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
09-08-23	Cena	Papa dorada	Papa	3750	3750	X		X		X		30	90°c	81°c	10	10	10	10	X		
10-08-23	Des	Cafe con Leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	93°c	82°c	10	10	10	10	X		
10-08-23	Des.	C. Fecula maiz	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	94°c	81°c	10	10	10	10	X		
10-08-23	Des	Huevo cocido	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	99°c	87	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alma D. TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005439054 CARGO: Aux C.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PRIMERA INFANCIA

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DE ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código SDIS-SSS-FR-1
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 de cuidado Transitorio 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						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	
10-8-23	Alm.	Pollo salsa BBQ	Pollo	3728	2125	X		X		X		30	90°c	86°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Alm.	Carne Cerdo asada	Carne Cerdo	1250	1250	X		X		X		45	93°c	84°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Alm.	Arroz al cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	96°c	88°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Alm.	Cubios.	Cubios	1315	1250	X		X		X		20	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Alm.	Platano Frito	Platano	5208,5	3750	X		X		X		20	98°c	90°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Alm	Sopa de arroz	C. Aes	150	150	X		X		X		45	99°c	87°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	onc.	Peto dulce.	Leche.	5250	5250	X		X		X		45	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Cena	Sobrebarriga.	C. Res,	2500	2500	X		X		X		40	92°c	88°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Cena	Pechuga Asada.	Pollo.	3125.	2500	X		X		X		35	98°c	87°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
10-8-23	Cena.	Sopa verduras	C. Res	150	150	X		X		X		40	99°c	87°c	10	10	10	10	X		
11-8-23	Des	Chocolate.	Leche.	5250	5250	X		X		X		35	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
11-8-23	Des	cafe en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		35	91°c	83°c	10	10	10	10	X		
11-8-23.	Des.	Huevo cocido	Huevo	1500	1350	X		X		X		30.	90°c	75°c	10	10	10	10	X		
11-8-23	Nev	Leche Caliente	Leche.	10500	10500	X		X		X		20	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
11-8-23	Alm.	Carne. Bistec.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	99°c	87°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Anaio. TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005431054 CARGO Aux C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PON-P403-241
Versión:
Fecha: Memo IN: 20193043808 - 19/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenix 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						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
11-08-23	Alm.	Carne. C. BBQ.	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	94°c	72°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Alm	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		35	96°c	78°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Alm	Tosta, Acelga	Acelga.	5588	500	X		X		X		20	93°c	89°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Alm.	Sopa Pajarilla.	C. res.	150	150	X		X		X		40	99°c	98°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	onc.	Te en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	08°c	89°c	10	10	10	10	X	
11-08-6	Cena	Carne. Cerdo	Carne.	2500	2500	X		X		X		30	96°c	93°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Cena.	Pechuga Guisada	Pollo	3125	2500	X		X		X		30	70°c	89°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Cena.	Arroz. Ajiaceli.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	92°c	80°c	10	10	10	10	X	
11-08-23	Cena	Sopa cazuela. gurbanzo	C. res	150	150	X		X		X		40	96°c	90°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Des.	calada Maiz.	Leche	5250	5250	X		X		X		30	97°c	91°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Des	Calada Avena	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	98°c	93°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Des	Caldo Papa H.	Huevo.	1500	1350	X		X		X		35	96°c	96°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Des.	Caldo Pollo	Pollo.	1875	1875	X		X		X		40	98°c	90°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Nue.	Cafe. Leche.	Leche.	10500	10500	X		X		X		40	99°c	89°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Alm.	Carne. C. Mechada	C. Cerdo	1250	1250	X		X		X		35	87°c	81°c	10	10	10	10	X	
12-08-23	Alm.	Pechuga Ajillo	Pechuga	1562	1562	X		X		X		30	96°c	87°c	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alm O TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 FIRMA: Aux 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: APOYOS-F-33
Versión: 1
Fecha Vigente (V): 20/04/2023 - 19/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yerry 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						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	
12-08-23	Alm	Pasta salsa.	Pasta	2500	2500	X		X		X		30.	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
12-08-23	Alm.	Sopa Patacon.	C. deres	2500	2500	X		X		X		35	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
12-08-23	Cena	C. de Res	C. deres	1562	1250	X		X		X		40	93°C	86°C	10	10	10	10	X		
12-08-23	Cena	Carne Cerdo	C. decerda	2500	2500	X		X		X		35	96°C	87°C	10	10	10	10	X		
12-08-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	93°C	91°C	10	10	10	10	X		
12-08-23	Cena	Sopa Cochuco	C. deres	150	150	X		X		X		35	99°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-08-23	Des	Agua P. leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	99°C	84°C	10	10	10	10			
13-8-23	Des	Te en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	99°C	84°C	10	10	10	10			
13-8-23	Des	Huevos. Revueltos	Huevos	1500	1350	X		X		X		35	90°C	84°C	10	10	10	10			
13-8-23	Des	Huevo Pericos	Huevos	1500	1350	X		X		X		35	90°C	84°C	10	10	10	10			
13-8-23	Des	Arroz. Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°C	86°C	10	10	10	10			
13-8-23	Des	Te en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	99°C	89°C	10	10	10	10			
13-8-23	Alm.	Pechuga. Salsa	Pollo	3928	2125	X		X		X		28	96°C	81	10	10	10	10	X		
13-8-23	Alm	C. Res. Salsa.	C. deres	1250	1250	X		X		X		45	93°C	84°C	10	10	10	10	X		
13-8-23	Alm.	Arroz Zanahoria	Arroz.	2250	2250	X			X	X		25	91°C	83°C	10	10	10	10	X		
13-8-23	Alm.	Sopa Avena.	C. deres.	150	150	X		X		X		40	99°C	95°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435954 CARGO: Aux C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche | UNIDAD OFERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny 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						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	
13-08-23	Cena	Filete Pescado	Pescado	5000	2500	X				X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
13-08-23	Cena	Carne. Cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X				X		30	99°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-08-23	Cena	Arroz coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	93°C	76°C	10	10	10	10	X		
13-08-23	Cena	Sopa cebada	C. res	150	150	X				X		25	99°C	88°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Des	Avena Colada	Leche.	5250	5250	X				X		20	93°C	78°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Des	Cafe en leche	Leche.	5250	5250	X				X		20	93°C	85°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Des	H. Pericos	Huevos	1500	1350	X				X		30	98°C	88°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Des	H. Revueltos	Huevos	1500	1350	X				X		25	88°C	81°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Nvee	Te en leche.	Leche.	5250	5250	X				X		25	84°C	76°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Alm.	Carne cerdo naranja	C. de Cerdo	2500	2500	X				X		30	85°C	76°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Alm.	Pechuga. Fritos Hervios	Pollo	3125	2500	X				X		35	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Alm.	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		25	91°C	79°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Alm	papa Criolla.	Papa.	3750	3750	X				X		30	89°C	80°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Alm.	Sopa Guineo	C. de res	5250	5250	X				X		40	85°C	76°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Onces	Colada Platano	Leche.	150	150	X				X		30	96°C	85°C	10	10	10	10	X		
14-08-23	Cena	carne res F.H.	Carne Res	2500	2500	X				X		20	85°C	78°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435054 | Aux C.

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
14-8-23	Cena	Pollo a la Herva	Pollo	3125	2500	X		X		X		30	97°C	76°C	10	10	10	10	X		
14-8-23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	96°C	91°C	10	10	10	10	X		
14-8-23	Cena	Papa Ahuyama	Ahuyama	1470	1250	X		X		X		30	86°C	79°C	10	10	10	10	X		
14-8-23	Cena	Sopa. Cuchuco	C. der	150	150	X		X		X		40	96°C	85°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	Desa	Huevos tortilla	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	94°C	79°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	Desa	Fecula de Maiz	Fecula de maiz	5250	5250	X		X		X		28	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	76°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	AIM	Carne Molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	91°C	89°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		32	93°C	80°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	AIM	platano cocido	platanos	5208	3750	X		X		X		20	92°C	85°C	10	10	10	10	X		
15-8-23	AIM	Cazuela Fajol	C. de res	150	150	X		X		X		45	92°C	89°C	10	10	10	10	X		
15-8-23	ONCES	te en leche	leche	10500	10500	X		X		X		30	90°C	78°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	cena	pollo dorado	Pollo	3125	2500	X		X		X		28	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
15-08-23	cena	espagueti	espagueti	2500	2500		X		X	X		30	95°	90°	10	10	10	10	X		
15-08-23	cena	papa cocida	papa	4687	3750	X		X		X		30	95°C	79°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisbeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019 022 679 CARGO:

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-014
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 2019 Ext: 10 DE 2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENNY 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
15-08-23	Cena	Sopa ahuyama	Carne de res	150	150	X		X		X		45	98°c	79°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Desa	Arepas	Arina de Maiz	2000	2000		V		X	X		30	95c	90°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	97	80	10	10	10	10	X		
16-08-23	Desa	Huevos R.	Huevos	1350	1350	X		X		X		20	92°c	81°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Nueu	sorbete Mora	leche	10500	10500	X		X		X		25	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	AIM	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	AIM	Sopa cocinero	C. de res	150	150	X		X		X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	AIM	papa Guiso	papa	4108	3750	X		X		X		33	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	AIM	Cerdo caramelo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	97°c	82°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Cena	Cerdo Guisado	Cardo	2500	2500	X		X		X		20	99°c	89°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Cena	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Cena	Cazuela Arroz	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°c	89°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Cena	papa criolla	papa criolla	3750	3750	X		X		X		20	91°c	82°c	10	10	10	10	X		
16-08-23	Cena	pollo Guisado	Pollo	3728	2125	X		X		X		30	94°c	90°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Desa	Aguapanela le.	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
17.0823	Desa	Changua Huevo	Huevo.	1500	1350	X		X		X		30	90°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O TIPO DE DOCUMENTO: CC N.° DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435054 CARGO: Aux C.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FEN-PSE-243
Versión: 1
Fecha: Memo[illegible] 20/08/2019 - 10/12/2019
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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros unidad)	PESO NETO (gramos/litros unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION 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
17.08.23	Desa	Huevos Revue.	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Almu	Filete Apana.	Filete	5000	2500	X		X		X		25	96°c	76°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Almu	Pollo dorado	pollo	3125	2500	X		X		X		30	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Almu	Arroz Coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Almu	torta platano	Platano	5208	3750	X		X		X		30	90°c	74°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Almu	Sopa cebada.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	89°c	73°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Onces	Colada F Haiz	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°c	76°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Cena	C. Res S. chimi.	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		35	94°c	78°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Cena	Pechuga en Salsa	pollo	3125	2500	X		X		X		30	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Cena	Arroz al parmesto	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	89°c	72°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Cena	Papa cela F.	Papa.	4687	3750	X		X		X		30	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
17.08.23	Cena	Sopa Perfacan	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Desa	colada Avc.	leche	5250	5250	X		X		X		40	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		35	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Desa	Empareda Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	86°c	72°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	Pollo Salsa C.	pollo	3125	2500	X		X		X		35	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	C. Res Goulash.	C. Res	2500	2500	X		X		X		40	96°c	74°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C 1019022.674

PROCESO: INTEGRACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: APA-PSI-F-43

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT-2023-04045 - 10/10/2023 — Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENY 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	DESINFECCION SI	DESINFECCION 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
18.08.23	Almu	Arroz Zanaho.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	97°c	81°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	Pure Yuca	Yuca.	3750	3000	X		X		X		30	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	Sopa Carneli.	Carne Res	150	150	X		X		X		45	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	Verduras Salte.	Verduras	3000	2600	X		X		X		35	98°c	81°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Almu	Arroz con le.	leche	5000	5000	X			X	X		30	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena	Filete Pescado	Filete	5000	2500	X		X		X		25	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena	Pechuga Dorado	Pechuga	3125	2500	X		X		X		20	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena	Arroz cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	93°c	81°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena.	Pure Papá	Papá	2500	2250	X		X		X		30	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena	Sopa Avena	C. Res	150	150	X		X		X		45	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
18.08.23	Cena	Ensalada Fruta	Zanahoria	2400	2200	X		X		X		30	76°c	5°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Desa.	Coffe leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	74°c	70°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	76°c	70°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Desa	Caldo Pa. Carne	Carne de Res	1500	1500	X		X		X		30	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Desa	Caldo Pa. Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		20	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Desa	Arepa.	Arepa	2250	2250		X	-	X	X		35	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Nueve	Té en leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019 022 679

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-PRS-014

Versión:

Fecha: Marzo 07 2019 Hora: 01:10:2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENNY 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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19.08.23	Almu	Sobrebarriga S.	Sobrebarriga.	2500	2500	X		X		X		40	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Almu	C. cerdo Salsa	C. Cerdó	2500	2500	X		X		X		30	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Almu	Arróz blanco	Arróz	2250	2250	X			X	X		35	98°c	76°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Almu	Papa Perejil	Papa,	4166	3750	X		X		X		30	94°c	74°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Almu	Sopa Verdura	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Cena	C. cerdo Asada	C. Cerdó	2500	2500	X		X		X		30	94°c	84°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Cena	Pollo Sudado	pollo	3125	2500	X		X		X		35	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Cena	Arróz Afonjado	Arróz	2250	2250	X		X		X		30	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Cena	Yuca dorada	Yucá	4687	3750	X		X		X		30	94°c	74°c	10	10	10	10	X		
19.08.23	Cena	Sopa Conchitá	C. Res	150	150	X		X		X		45	96°c	73°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Desa	Chocolate leche	leche.	5250	5250	X		X		X		30	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Desa	Colada Ave.	leché	5250	5250	X		X		X		30	97°c	82°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Desa	Huevos Revel.	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Almu	C. Res P. Picada	C. Res P. Pica.	2500	2500	X		X		X		30	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Almu	C. Molida.	C. Molida	2500	2500	X		X		X		35	97°c	84°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Almu	Arróz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°c	83°c	10	10	10	10	X		
20.08.23	Almu	Yuca Cocida.	Yuca	4687	3750	X		X		X		25	94°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Arm o

TIPO DE DOCUMENTO: CC

NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435057

Aux C.

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-PES-247

Versión:

Fecha: Versión 01 20/10/2016 - 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: 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	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION 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
20.08.23	Almu	Sopa cachuo Ff.	C. Res	150	150	X		X		X		45	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	Onces	Colada F.Y.	leche.	5250	5250	X		X		X		30	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	Cena	pollo Guisado	Polló	3748	2125	X		X		X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	Cena	C. Res, Pechuga	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	76°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	Cena	Tajada Platano	Platano	5205	3750	X		X		X		30	92°C	78°C	10	10	10	10	X		
20.08.23	Cena	Agiaco	C. Pechuga.	187	187	X		X		X		36	98°C	85°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Desa	.Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Desa	C. Fecula Maiz	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°C	79°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Desa	Huevos Perico	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Duer.	leche calie.	leche	5250	5250	X		X		X		25	97°C	86°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Almu	C. Res Sal. Cri	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Almu	Pechuga Asada	Polló	3125	2500	X		X		X		36	97°C	82°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Almu	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Almu	Papa Cocida	Papa	3750	3750	X		X		X		30	90°C	76°C	10	10	10	10	X		
21.08.23	Almu	Sopa Arroz	C. Res	150	150	X		X		X		45	92°C	79°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O

TIPO DE DOCUMENTO: CE

No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005436054

FIRMA: Ana 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-PSS-241
Versión:
Fecha: MM-DD-AAAA
Página: 1 de 1

MODALIDAD: CDC 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	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION 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
21-08-23	Cena	Pollo S. champ.	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
21-08-23	Cena	Cerdo A Pimienta	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	94°C	76°C	10	10	10	10	X		
21-08-23	Cena	Arroz Zanah.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
21-08-23	Cena	Yuca cocida	Yuca.	3750	3000	X			X	X		25	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
21-08-23	Cena	Sopa Carneti.	C. Res	150	150.	X		X		X		45	99°C	85°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	92°C	70°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Desa	caldo pescado	pescado	5000	2500	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Desa	Arepa asada	Arina de Maiz	2250	2250		X		X	X		38	93°C	76°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Nuev	Sorbete Maraco	leche	10500	10500	X		X		X		25	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	AIM	Cerdo ala plancha	C. de cerdo	2500	2500	X		X		X		35	98°C	83°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	AIM	Arroz al Pimentón	ARROZ	2250	2250	X			X	X		25	91°C	82°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	AIM	papa chaleca	papa	3750	3750	X		X		X		20	92°C	79°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	AIM	sopa de verduras	C. de Res	150	150	X		X		X		45	93°C	80°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Cena	Pechuga Guisada	Pollo	3728	2125	X		X		X		32°C	99°C	86°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Cena	Arroz verde	ARROZ	2250	2250	X			X	X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
22-08-23	Cena	Papa criolla	Papa	3750	3750	X		X		X		33	90°C	89°C	10	10	10	10	X		

Yolibeth Herrera C.C 1019.022.679

RESPONSABLE DEL SUMINISTRO

NOMBRE, APELLIDO Y CARGO QUIEN RECIBE DOCUMENTO

FECHA PREPARACIÓN	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (PREPARACIÓN KG/GRAMOS)	PESO NETO (PREPARACIÓN KG/GRAMOS)	ALIMENTO PREPARADO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO: FINAL °C	CALIFICACIÓN: COLOR (Cuenta entre 7 y 10)	CALIFICACIÓN: OLOR (Cuenta entre 7 y 10)	CALIFICACIÓN: SABOR (Cuenta entre 7 y 10)	CALIFICACIÓN: ASPECTO (Cuenta entre 7 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
22-08-23	ALM	Sopa de Cuchuco	C. de res	150	150	X		X		X		45	96°	82°	10	10	10	10	X		
23-08-23	DES	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	92°	78°	10	10	10	10	X		
23-08-23	DES	Salada platano	leche	5250	5250	X		X		X		20	82°	76°	10	10	10	10	X		
23-08-23	DES	Huevo pericos	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	91°	86°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	95°	89°	10	10	10	10	X		
23-08-23	MER	Natilla tradicional	leche	10500	10500	X		X		X		25	4°	4°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Pollo Plancha	Pollo	3378	2300	X		X		X		32	92°	92°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Arroz a la criolla	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	98°	79°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Sopa de Arroz	C. de res	150	150	X		X		X		45	96°	86°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	platano amarillo	Platano	5208	3750	X		X		X		20	93°	81°	10	10	10	10	X		
23-08-23	DES	Jugo dulce	leche	10500	10500	X		X		X		33	96°	85°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Cerdo Asado	C. de cerdo	2500	2500	X		X		X		29	99°	80°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	98°	86°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Yuca dorada	Yuca	3750	3000	X		X		X		35	92°	84°	10	10	10	10	X		
23-08-23	ALM	Sopa cuchuco	C. de res	150	150	X		X		X		45	92°	89°	10	10	10	10	X		
23-08-23	DES	Avena Cocida	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°	78°	10	10	10	10	X		

Ana O CC 1004738554 Aux

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INSTITUTO PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN EN RUEDA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-S3S-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 15/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio 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						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	
24-08-23	Desa	Huevo revuelto	Huevos	1500	1350	X		X		X		30	96°c	77°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	Desa	Changua	leche	10500	10500	X		X		X		35	92°c	89°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	AIM	Spaguetti	pasta	2250	2250		X		X	X		36	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	AIM	pollo Guisado	Pollo	3125	2500	X		X		X		28	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	AIM	platano cocido	platano	5208	3750	X		X		X		20	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	AIM	sopa Menudencia	Menudencia	425	425	X		X		X		45	92°c	87°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	DNC	Colada Avena	leche	10500	10500	X		X		X		30	95°c	89°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	Cena	Arroz Cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	Cena	sopa verdura	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	83°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	Cena	papa Guisada	papa	4681	3750	X		X		X		30	92°c	79°c	10	10	10	10	X		
24-08-23	Cena	pollo Guisado	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Desa	Colada Harina	leche	5250	5250	X		X		X		27	92°c	79°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Desa	Caldo de carne	C. de res	1500	1500	X		X		X		40	99°c	86°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Desa	Caldo de Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		35	97°c	88°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	AIM	Sobre barriga	C. de res	2500	2500	X		X		X		29	93°c	83°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019 022.674

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

Código FOR-PSS-348
Versión 1
Fecha Mem: N° 20190415960 - 10/10/2019
Página 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD Fuente Aranda SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE Yeny 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						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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25-08-23	AIM	Pollo Asado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	99°c	95°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	AIM	Yuca Frita	Yuca	3750	3000	X		X		X		26	93°c	79°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		30	92°c	79°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	AIM	Sopa de Fideo	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	78°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Cena	Carne Guisada	C. de res	2500	2500	X		X		X		30	96°c	89°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Cena	Sopa Cebada	C. de res	150	150	X		X		X		45	90°c	87°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
25-08-23	Cena	Papa salada	papa	3750	3750	X		X		X		25	97°c	87°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Desa	Colada platano	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	93°c	73°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Desa	Huevo Perico	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	99°c	80°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	92°c	79°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	AIM	pollo Guisado	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	99°c	80°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	AIM	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°c	90°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	AIM	Sopa lenteja	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	79°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	AIM	Papa vapor	papa	4125	3750	X		X		X		30	92°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O. TIPO DE DOCUMENTO Cc N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005439857 Aux C.

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: 222.FOR.341
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043093 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Puente Aranda SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE Yeny 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						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	
26-08-23	Cena	Spaguetty	pasta	2250	2250		X		X	X		30	99°c	81°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Cena	Carne esmechada	C. esmechada	2500	2500	X		X		X		35	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Cena	Cerdo cocido	cerdo.	2500	2500	X		X		X		36	94°c	79°c	10	10	10	10	X		
26-08-23	Cena	Sopa platano	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°c	90°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Desa	Caldo Pechuga	pollo	1500	1500	X		X		X		30	93°c	87°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Desa	caldo huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		35	99°c	92°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	90°c	89°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		27	96°c	86°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	99°c	81°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	AIM	Carne de res	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	AIM	pechuga	pollo	3125	2500	X		X		X		28	93°c	79°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	AIM	papa dorada	papa	4166	3750	X		X		X		20	99°c	82°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Cena	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	93°c	76°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Cena	Carne de cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		36	91°c	87°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Cena	Sopa cochuco	C. de res	150	150	X		X		X		45	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
27-08-23	Cena	Papa Sudadera	papa	4166	3750	X		X		X		20	95°c	83°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Yolibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019.022.679

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 6/2019 Versión: 1 Código: 10/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeimy 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	COCCION: 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
28.08.23	Desa	Colada F. Maiz	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	✓		
28.08.23	Desa	Cafe leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Desa	Huevo cocido	Huevo.	1500	1350	X		X		X		25	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Nueve	chocolate.	Leche	6500	6500		X	X		X		25	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	C. Res F. Her	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		30	92°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Pechuga M.	Pechuga	3125	2500	X		X		X		30	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Arroz Pajarito	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	93°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Sopa Ahuyama.	Ahuyama	1470	1250	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Papa criolla p.	Papa criolla	3750	3750	X		X		X		20	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Sopa Cuchuco.	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Almu	Colada Avena	Leche	5400	5400	X		X		X		25	94°c	80°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Cena	C. Res Molida	Carne. L. Mol	2500	2500		X	X		X		25	98°c	81°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Cena	C. Cerdo Asa	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	90°c	84°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Cena	Tajada Platano	Platano	5208	3750	X		X		X		25	98°c	83°c	10	10	10	10	X		
28.08.23	Cena	Cazuela frijol	Frijol.	1500	1500	X		X		X		45	96°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana C. TIPO DE DOCUMENTO: CC No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005430054 CARGO: Aux C.

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-IPS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT-2019/64 (2019-10-02)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio 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						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	
28-08-23	Cena	Pepino Guiso	Pepino Guiso	1389	1250	X		X		X		30	96c	86c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Desa	leche caliente	leche	5250	5250	X		X		X		20	99c	89c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	93c	79c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Desa	Caldo Carne	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	99c	84c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		32	96c	83c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Nueve	sorbete mora	leche	10500	10500	X		X			X	26	4c	4c	10	10	10	10	X		
29-08-23	AIM	Pollo dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		20	91c	87c	10	10	10	10	X		
29-08-23	AIM	Spagueti	Spagueti	2250	2250	-	X		X		X	30	90c	86c	10	10	10	10	X		
29-08-23	AIM	papa dorada	Papa	3750	3750	X		X		X		15	99c	80c	10	10	10	10	X		
29-08-23	AIM	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	90c	86c	10	10	10	10	X		
29-08-23	AIM	Calabaza Guisada	Calabaza	1500	1250	X		X		X		40	95c	89c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Cena	Arroz blanco	blanco	2250	2250	X			X	X		20	99c	84c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Cena	Cerdo a la naranja	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	92c	86c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Cena	papa criolla	papa	3750	3750	X		X		X		20	99c	93c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Cena	Sobrebarriga Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	96c	91c	10	10	10	10	X		
29-08-23	Cena	sopa de Guisado	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99c	80c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeiny Victoria Martinez TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC No. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019 022 679

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuente Arenda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Victoria Martinez OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

FECHA	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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
30.08.23	Desa	Chocolate leche	leché	5250	5250	X		X		X		20	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Desa	Cafe leche.	leché	5250	5250	X		X		X		20	94°c	86°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Desa	Caldo Papa Pollo	Pollo.	3125	2500	X		X		X		30	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Almu	C. Res Molida	C. Res	2500	2500	X		X		X		25	90°c	84°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Almu	C. Res Mechada	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	92°c	84°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Almu	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	91°c	86°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Almu	Papa Salada	Papa.	3750	3750	X		X		X		30	90°c	82°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Almu	Sopa Cachuca t.	C. Res	150	150	X		X		X		30	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Onces	Arroz con leche	leché	5400	5400	X		X		X		25	96°c	84°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Cena	Filete ∓ Hierba	Filete.	5000	2500	X		X		X		30	89°c	74°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Cena	Pechuga S. Yuri	Pechuga	3125	2500	X		X		X		35	93°c	82°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Cena	Arroz Coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	94°c	84°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Cena	tortilla Espina	Espinaca	3600	3500	X		X		X		20	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
30.08.23	Cena	Sopa cebada P.	C. Res	150	150	X		X		X		35	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
31.08.23	Desa	Agua panela l.	leche	5250	5250	X		X		X		25	86°c	74°c	10	10	10	10	X		
31.08.23	Desa	Caldo de huevo	huevo	3165.	1350	X		X		X		25	80°c	73°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL SUMINISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O TIPO DE DOCUMENTO: CC NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1C054955954 CARGO: Aux C.

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

PROCESO: IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: Versión N.7 (27/04/2016) - 10/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche | UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio 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						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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
31.08.23	desa	Caldo Pollo	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Nueve	Té en leche	leche	5400	5400	X		X		X		20	94°C	83°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Almu	Filete p. dora	Filete.	5000	2500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Almu	C. cerdo Gris	C. Cerdo.	2500	2500	X		X		X		25	90°C	84°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Almu	Arroz Glutt	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Almu	Pure papa	Papa	3750	3750	X		X		X		30	90°C	84°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Almu	Sopa Ahuyama	C. Res	150	150	X		X		X		45	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Cena	Pollo dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	92°C	81°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Cena	C. Molida	C. Res Mol.	2500	2500	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	92°C	81°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Cena	Yuca cocida	Yuca	5000	2800	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.08.23	Cena	Sopas Fideos	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	82°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438057 | FIRMA: Ana C.