

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUPERVISIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San José SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Guadalupe

COORDINADOR O RESPONSABLE: Nora Victoria Martínez 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO									SI		NO
01-09-23	Desa	Café Leche	Leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	80°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Desa	Caldo Papa Res.	Pescado	5000	2500	X		X		X		25	94°C	82°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Desa	Té en leche.	Leche	5250	5250	X		X		X		20	90°C	82°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Almu	C. Res 5. chini	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Almu	Pechuga A	Pechuga.	2500	2500	X		X		X		25	89°C	70°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Almu	Arroz Pimiento.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	74°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Almu	Papa ala France	Papa.	4687	3750	X			X	X		30	94°C	76°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Almu	Sopa Polaca	C. Res	150	150	X		X		X		45	90°C	72°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	OVES	Candil	Leche.	5600	5600	X		X		X		30	86°C	71°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Cerdo Asado	C. de cerdo	2500	2500	X		X		X		35	90°C	82°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Carne Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	93°C	84°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Papa chorriado	Papa	4687	3750	X		X		X		25	96°C	83°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Sopas leutya	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	83°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Verdura saltada	Verduras	1500	1500	X		X		X		30	93°C	80°C	10	10	10	10	X			
01-09-23	Cena	Hugo piña	piña	4687	2650	X		X			X	20	92°C	92°C	10	10	10	10	X			



SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transición Día-Noche

UNIDAD OPERATIVA: Centros de Cuidado Transición Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez

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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							SI		NO	
02.09.23	desa	Colada Avena	leche	5250	5250	✓		✓		✓		25	96°C	80°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	desa	Cafe leche	leche	5250	5250	✓		✓		✓		25	98°C	82°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	desa	Huevo tortilla	Huevo	1500	1350	✓		✓		✓		30	94°C	83°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	desa	Huevo Revu.	Huevo	1500	1350	✓		✓		✓		30	96°C	80°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Almo	C. Cerdo Ajillo	C. Cerdo	2500	2500	✓		✓		✓		30	90°C	82°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Almo	C. Res s. Cr.	C. Res	2500	2500	✓		✓		✓		30	92°C	80°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Almo	Puca dorada	Puca	4687	3750	✓		✓		✓		35	90°C	82°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Almo	Sopa conchita	C. Res	150	150	✓		✓		✓		45	96°C	86°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Cena	Cocido bacan	C. Cerdo	2500	2500	✓		✓		✓		40	98°C	80°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Cena	Pechuga Wis.	pechuga	3225	2500	✓		✓		✓		30	96°C	82°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Cena	Arroz zanaho.	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		35	98°C	84°C	10	10	10	10	✓		
02.09.23	Cena	Papa dorada	Papa	4166	3750	✓		✓		✓		30	93°C	80°C	10	10	10	10	✓		
03.09.23	Desa	Agua Panela.	leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	94°C	82°C	10	10	10	10	✓		
03.09.23	Desa	Chocolate leche	leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	86°C	70°C	10	10	10	10	✓		
03.09.23	Desa	Huevos p.	Huevos	1500	1350	✓		✓		✓		30	89°C	72°C	10	10	10	10	✓		
03.09.23	Desa	Tamal	tamal.	10.000	10.000		✓		✓	✓		45	98°C	80°C	10	10	10	10	✓		

FIRMAS Y SELLOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibeth Herrera

NÚMERO DE DOCUMENTO

C.C

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1019 022679

op Coling

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Fuente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Cundimamarca
 COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO										SI	NO
03.09.23	desa	Arroz.	Harina Hariz	1500	1500		X		X	X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Almo	Pollo (pierna)	Pollo.	3728	2125	X		X		X		30	95°C	73°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Almo	Lengua S.C.	lengua	2500	2500	X		X		X		35	96°C	78°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Almo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°C	78°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Almo	lujada platano	platano	5208	3750	X			X	X		30	94°C	76°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Almo	Ajiaco	Pechuga.	187	150	X		X		X		45	93°C	81°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	onces	Colada F. Hina	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Cena	C. Cerdo.	C. cerdo	5250	5250	X		X		X		35	98°C	80°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Cena	C. Res S.H.	C. Res	2500	2500	X		X		X		40	96°C	83°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Cena	Arroz Perce	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	98°C	86°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Cena	Papa chupe	Papa	4166	3750	X		X		X		40	96°C	83°C	10	10	10	10	X			
03.09.23	Cena	Sopa cañonot.	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	88°C	10	10	10	10	X			
04-09-23	Desa	Café con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	81°C	10	10	10	10	X			
04-09-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	90°C	88°C	10	10	10	10	X			
04-09-23	Desa	Caldo de carne	carne de res	1500	1500	X		X		X		30	99°C	76°C	10	10	10	10	X			
04-09-23	Desa	Huevos revueto	Huevo	1500	1350	X		X		X		20	99°C	81°C	10	10	10	10	X			

ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA ALIMENTACIÓN										PROCEDIMIENTO PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS										FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: <u>Puerto Aranda</u> SERVICIO SOCIAL: <u>Cuidado Transitorio Día - Noche</u> UNIDAD OPERATIVA: <u>Centro de ciudad Transitorio Cundinamarca</u>										COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Yenny Victoria Martinez</u> OPERADOR: <u>Fundación Construyendo Futuro</u>																			
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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES										
						LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD								
						SI	NO	SI	NO			SI	NO								SI	NO							
04-09-23	Alm	Carne Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	99°C	94°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Alm	Pechuga Asada	pollo	2500	2500	X		X		X		30	93°C	84°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Alm	Aroz espinaca	Aroz	2250	2250	X			X	X		20	92°C	84°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Alm	Sopa cebada	Carne de res	1500	150	X		X		X		45	99°C	83°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Alm	Papa Guisada	Papa	4166	3750	X		X		X		30	96°C	96°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Des	Calada Maiz	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	94°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Cena	Carne Molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	96°C	90°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Cena	Cerdo cocido	Carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		25	94°C	86°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Cena	Aroz Blanco	Aroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	89°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Cena	Tajada plata	platano	5208	3750	X		X		X		25	96°C	87°C	10	10	10	10	X										
04-09-23	Cena	Caruelu Fajol	carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89°C	10	10	10	10	X										
05-09-23	Des	Colada de avena	Leche	5250	5250	X		X		X		30	87°C	70°C	10	10	10	10	X										
05-09-23	Des	Cafe con leche	Leche	5250	5250	X		X		X		30	88°C	70°C	10	10	10	10	X										
05-09-23	Des	Caldo Pechuga	Pechuga	1875	1500	X		X		X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X										
05-09-23	Des	Caldo Papa	Huevo	1500	1350	X		X		X		35	90°C	76°C	10	10	10	10	X										
05-09-23	Alm	C. cerdo salsa	C. de Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	92°C	80°C	10	10	10	10	X										

RESPONSABLE DEL DISEÑAMIENTO

NÚMEROS Y APELLIDOS COMPLETOS

Sanibel Pardo

TIPO DE DOCUMENTO

CC

NÚMERO DE DOCUMENTO

1012349380

LUGAR

Op. Locina

PÁGINA

1 de 1



GOBIERNO DE BOYACÁ

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

PROYECTO DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Formulario FOP-PS-004

Version 1

Fecha: Mayo (NT 2019043506) - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Eventos Argento SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Guindamansa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

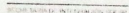
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO										SI	NO
05-09-23	Alm.	Gatashobres	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	90°C	86°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Alm.	Arroz Ajonjolí	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90°C	86°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Alm.	Papo Dorado	Papa	4687	3780	X		X		X		30	96°C	90°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Alm.	Cazuela Barbona	C. de res	150	150	X		X		X		45	90°C	89°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Cena	Pollo salsa	Pollo	3125	2500	X		X		X		30	95°C	85°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Cena	Carne salso ch.	C. de res	2500	2500	X		X		X		30	92°C	80°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Cena	Arroz con Zucchini	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°C	84°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Cena	Papa Blanca	Yuca	3687	3750	X		X		X		25	90°C	83°C	10	10	10	10	X			
05-09-23	Cena	Sopa Cremosa	Carne res	150	150	X		X		X		45	99°C	83°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Desa	panela e leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	93°C	87°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	89°C	76°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Desa	caldo de carne	carne de res	1500	1500	X		X		X		30	99°C	87°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Desa	caldo de pollo	pollo	1500	1500	X		X		X		30	96°C	89°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Nieve	sorbete Guayaba	leche	5250	5250	X		X			X	20	4°C	4°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Alm	Arroz pimentón	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	99°C	89°C	10	10	10	10	X			
06-09-23	Alm	sopa cuchuco	carne de res	150	150	X		X		X		45	98°C	92°C	10	10	10	10	X			

Anexo

cc

1005438054

Aux e.



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

COORDINADOR O RESPONSABLE Yeiny Victoria Martínez OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

RESPONSABILE DEL D.L. GENOVA 1994

Polibeth Herrera

1019022679 op coding



MINISTERIO
DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL
DE PROMOCIÓN Y CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POP-PS-01

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019 (05/05/19)

Página: 1 de 1

SUPERVISIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yaima Victoria Martínez 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECCIÓN			COCCIÓN		INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO		SI	NO								SI	NO
07.09.23	Almo	Sopa Arroz	C. Res	150	150	✓		✓		✓		45	98°C	81°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cuec	Peto dulce	Leché	6400	6400	✓		✓		✓		40	92°C	86°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		35	90°C	80°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cena	Sopa Verdura	C. Res	150	150	✓		✓		✓		45	92°C	81°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cena	Papa Peregrina	Papa	4185	3750	✓		✓		✓		30	96°C	74°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cena	Pollo Asado	Pollo	3125	2500	✓		✓		✓		36	86°C	74°C	10	10	10	10	✓		
07.09.23	Cena	Sobremesa	Sobremesa	2500	2500	✓		✓		✓		40	80°C	72°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Desa	Huevo C.	Huevo	1500	1350	✓		✓		✓		30	90°C	76°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Desa	Colada F.H.	leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	92°C	73°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	90°C	74°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Noch	leche Calie	leche	5250	5250	✓		✓		✓		20	92°C	76°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Almo	C. Res Biste	C. Res	2500	2500	✓		✓		✓		25	90°C	74°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Almo	C. Cerdo S.B.	C. Cerdo	2500	2500	✓		✓		✓		25	96°C	76°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Almo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		35	98°C	80°C	10	10	10	10	✓		
08.09.23	Almo	platano cocido	platano	5208	3750	✓		✓		✓		30	94°C	86°C	10	10	10	10	✓		
09.09.23	Almo	Sopa Ajurilla	Pajarilla	206	206	✓		✓		✓		45	96°C	80°C	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DE LA ENTREGA:

FECHA DE ENTREGA:

Anexo.

CC

FECHA DE ENTREGA:

100543054

CARGO:

Aux e.



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN PRIMARIA

UNIDAD NACIONAL DE ATENCIÓN PRIMARIA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F-06-PPS-243

versión: 1

Fecha: Mayo 1971 26/06/2006 - 15/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
08-09-23	Almo	Tortilla Acel.	Acelga. Huevo	2060	2060	X		X		X		30	90°C	82°C	10	10	10	10	X						
08-09-23	Cena	C. Res Pollo.	C. Res pollo.	2500	2500	X		X		X		35	92°C	84°C	10	10	10	10	X						
08-09-23	Cena	C. Cerdo He.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X						
08-09-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	98°C	82°C	10	10	10	10	X						
08-09-23	Cena	Yuca Frita	Yuca,	4687	3750	X		X		X		30	96°C	81°C	10	10	10	10	X						
08-09-23	Cena	Sopa Cochuyo	C. Res	150	150	X		X		X		45	94°C	86°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Desa	Colada Fecula	leche	5250	5250	X		X		X		20	90°C	83°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	86°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Desa	Caldo de huevo	Huevos	1500	1350	X		X		X		20	93°C	80°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Desa	Caldo de perru	Pollo	1875	1500	X		X		X		30	92°C	89°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Nuev	Cafe con leche	leche	10500	10500	X		X		X		20	99°C	93°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Alm	Carne de Cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	94°C	91°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Alm	Pechuga al ajillo	Pollo	3135	2500	X		X		X		30	96°C	89°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Alm	Pasta en salsa	Pasta	2500	2500		X	X		X		25	93°C	85°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Alm	Papa en salsa	Papa	4687	3750	X		X		X		35	98°C	87°C	10	10	10	10	X						
09-09-23	Alm	Sopa de papa con	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	96°C	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DEPOSITARIO ALIMENTO

Gulibeth Herrera

C.C

NO. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

1079-022. 679



MINISTERIO
DE SALUD
REPUBLICA DE CUBA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOM-PSB-243

Versión: 1

Florida, Mayo del 2019 (435M - 19105519)

Página: de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL (LOCALIDAD): Ejército Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Guadalupe

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yany Victoria Martínez 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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN				INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO									Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
09-09-23	Cena	C. Res y pollo	C. de Res pollo G.	2500	2500	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X							
09-09-23	Cena	Carne de cerdo	C. de cerdo Mechada	2500	2500	X		X		X		25	96°C	93°C	10	10	10	10	X							
09-09-23	Cena	Aroz blanco	Aroz	2250	2250	X			X	X		20	91°C	79°C	10	10	10	10	X							
09-09-23	Cena	Yuca Frita	Yuca	4687	3750	X		X		X		25	98°C	89°C	10	10	10	10	X							
09-09-23	Cena	Sopa cocuato	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	96°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	Desa	Agua panela leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	83°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	82°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	Desa	Huevos pocho	Huevos	1500	1350	X		X		X		30	94°C	86°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	Desa	Huevo revuelto	Huevos	1500	1350	X		X		X		20	99°C	85°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	Nueve	Te en leche	leche	10500	10500	X		X		X		20	94°C	87°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	AHM	Pechuga en salsa	pollo	3125	2500	X		X		X		30	91°C	80°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	AHM	Carne picada	carne de res	2500	2500	X		X		X		28	99°C	87°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	AHM	Aroz zanahoria	Aroz	2250	2250	X			X	X		20	96°C	89°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	AHM	Pure papa crida	papa	3750	3750	X		X		X		22	93°C	82°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	AHM	Sopas Avena	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89°C	10	10	10	10	X							
10-09-23	ANC	Sorbetes de Hong	leche	5250	5250	X		X			X	20	4°C	4°C	10	10	10	10	X							

RESPONSABLE DEL ORIGEN: AVANZO

PREPARED BY: Yulibeth Herrera

C.C

1019-022-674



ALMACEN MAYOR
DE INVENTARIO

MINISTERIO DE SALUD

PROYECTO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PREVENCIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Forma: PDR-193243

Version: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de ciudad Transitorio Cuntinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martinez OPERADOR: Fundación Construyendo 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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
10-09-23	Cena	Filete pescado	pescado	5000	2500	X		X		X		20	96°C	87°C	10	10	10	10	X						
10-09-23	Cena	Cerdo salsa adia	carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		30	99°C	89°C	10	10	10	10	X						
10-09-23	Cena	Arroz con coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	X						
10-09-23	Cena	Fortun de platanos	platanos	4687	3750	X		X		X		25	96°C	89°C	10	10	10	10	X						
10-09-23	Cena	Sopa pebada	carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	90°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°C	82°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		26	96°C	80°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Desa	Caldo papa l.	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		35	94°C	83°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Desa	Huevo Revue	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	92°C	80°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	C. Res Guisada	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	89°C	74°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	Pechuga Asad	Pechuga	2500	2500	X		X		X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	Arroz Espinaca	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	86°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	Potoca Ahuy	Ahuayma	3125	2600	X		X		X		30	93°C	80°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	Papa l. Salsa	Papa criolla	3400	3400	X		X		X		35	86°C	76°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Almo	Sopa cebadap	C. Res	150	150	X		X		X		45	92°C	74°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Desa	Colada F.M.	Leche	5600	5600	X		X		X		30	90°C	76°C	10	10	10	10	X						

NO SE PUEDE ELIMINAR ALIMENTO

NOMBRE Y APELLIDO DEL

Yolibeth Herrera

TIPO DE SIGNATURA

C.E

FECHA DE ENTREGA DEL ALIMENTO

10/09/2019

Op Cocina



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA RESILIENCIA SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-000001
Versión: 1
Fecha: Mayo del 2016 (S.M. - 10100016)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
11-09-23	Cena	C. Res Holada	C. Res H.	2500	2500	X		X		X		30	96°C	76°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Cena	C. Cerdo c.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	90°C	78°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Cena	Arroz blanco	Arroz blanco	2250	2250	X			X	X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Cena	tajada pl.	leche plátano	4087	3750	X			X	X		35	94°C	81°C	10	10	10	10	X						
11-09-23	Cena	Cazuela frjol.	frjol.	150	150	X			X	X		40	98°C	80°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	Desa	Calada F Hariz	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	82°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	Desa	Agua p con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	84°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	Desa	Huevo tortilla	Huevos	1500	1350	X		X		X		30	99°C	89°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	Desa	Huevo cocido	Huevos	1500	1350	X		X		X		35	96°C	83°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	94°C	84°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	AIM	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	90°C	89°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	87°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	AIM	plátano cocido	plátano	4185	3750	X		X		X		22	97°C	76°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	AIM	Cazuela Frjol	carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	86°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	AIM	Carne Holada	carne de res	2500	2500	X		X		X		30	91°C	83°C	10	10	10	10	X						
12-09-23	ONC	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		22	90°C	86°C	10	10	10	10	X						

Anexo.

RESPONSABLE DEL PROCESO OPERATIVO

Cc

FORMULARIO DE ENTREGA

1005438257

Aux C.



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOM/SS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Fuente Aranda SERVICIO SOCIAL Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro de ciudad Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE Yenny Victoria Martínez 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI		NO
12-09-23	Cena	Carne molida	carne de res	2500	2500	X		X		X		30	99°C	81°C	10	10	10	10	X		
12-09-23	Cena	papa chupe	papa	4185	3750	X		X		X		20	93°C	79°C	10	10	10	10	X		
12-09-23	Cena	spagueti	pasta	2250	2250		X		X	X		25	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
12-09-23	Cena	sopa auyama	carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89°C	10	10	10	10	X		
12-09-23	Cena	pollo dorado	pollo	2500	2500	X		X		X		25	91°C	87°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	84°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Desa	Huevos fritos	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	84°C	70°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Desa	Arepas	H. Maiz blanco	2250	2250		X		X	X		40	89°C	71°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Almo	C. cerdo c.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	80°C	70°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Almo	Pechuga pime	Pechuga.	2500	2500	X		X		X		30	93°C	82°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Almo	Arroz Peregrino	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Almo	Papa chupe	papa.	4687	3750	X		X		X		30	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Cena	Pechuga Ajillo	Pechuga.	2500	2500	X		X		X		35	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Cena	C. cerdo 5 p.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
13-09-23	Cena	Arroz Peregrino	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	90°C	83°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DISEÑO/FORMATO

Yulibeth Herrera

C.E

FECHA DOCUMENTO DE

1019022679 08 coe.may



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FINALIZADO

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORMPS-243

Version: 1

Fecha: Mayo 27 2019 03:56 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda

SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche

UNIDAD OPERATIVA: Centro de ciudad Transtorno Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martinez

OPERADOR: Fundación Construyendo 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				COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO			SI	NO							SI	NO
13.09.23	Cena	Papa Salada.	Papa.	4687	3750	x		x		x		30	98°C	85°C	10	10	10	10	x		
13.09.23	Cena	Cazuela Arroz	C. Res	150	150.	x		x		x		45	99°C	80°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	97°C	83°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Desa	changua	leche	6500	6500	X		X		X		35	96°C	82°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Desa	Agua de panela	Panela	1100	1100		X		X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Desa	Agua de panela de leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	89°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Alm	Pollo dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	96°C	81°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Alm	Arroz de coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		23	94°C	86°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Alm	Sopa recubida	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	90°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Alm	Filete dorado	Pescado	5000	2500	X		X		X		28	97°C	87°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Alm	Torta de plátano	Plátano	4687	3750	X		X		X		30	95°C	88°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	ONC	Calada de Maíz	leche	5250	5250	X		X		X		28	97°C	88°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Cena	Carne chimichurri	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	91°C	84°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Cena	pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		28	94°C	91°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Cena	papa Francesa	Papa	4687	3750	X		X		X		24	99°C	96°C	10	10	10	10	x		
14-09-23	Cena	Arroz pimentón	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	94°C	79°C	10	10	10	10	x		

Anao.

RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN

cc

1005435054

Aux c.



ALCALDIA MAYOR
DE PUCALLPA

GOBIERNO MUNICIPAL DE PUCALLPA

PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE AYUDAS ALIMENTARIAS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSO-243

Versión: 1

Fecha: Mayo - NT 2019/05/06 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Guardia transitoria Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de custodia Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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	INICIAL °c						FINAL °c		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
													TIEMPO EN MINUTOS								
14-09-23	Cena	Sopa plátano	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°c	87°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Desa	Cobada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Desa	Emparedada Ho.	Huevo.	1500	1350	X		X		X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Alm.	Pollo 5 champi	Pollo	2500	2500	X		X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Alm.	C. Res Goodish	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Alm	Arroz zanaha	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°c	83°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Alm.	Pure Yuca	Yuca.	3687	3750	X		X		X		30	90°c	84°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Alm.	Sopa Carmelita	C. Res	150	150	X		X		X		45	92°c	83°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	ONC	Arroz con leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	99°c	81°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Filete pescado	pescado	5000	2500	X		X		X		20	96°c	89°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Arroz C. linto	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	94°c	83°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Peluga derada	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	99°c	93°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Pure de papa	papa	4186	3750	X		X		X		25	90°c	79°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Sopa de Avena	Carne de res	150	150	X		X		X		45	96°c	87°c	10	10	10	10	X		
15-09-23	Cena	Jugo de mora	Mora	8281	2650	X		X			X	25	4°c	4°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DESARROLLO

VERIFICACIÓN Y CONTROL

Yulibeth Herrera

RESPONSABLE DEL DESARROLLO

cc

VERIFICACIÓN Y CONTROL

4519022679 op cocina



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-003-2014

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2015063966 - 15/10/2014

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN				INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO									Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
16.09.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	x		x		x		25	96°	81°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	x		x		x		20	86°	76°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Desa	Caldo. Huevo	Huevo	1500	1350	x		x		x		25	80°	71°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Desa	Caldo. Carne	C. Res	2500	2500	x		x		x		30	92°	81°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Ono	Té en leche	leche	5400	5400	x		x		x		25	96°	80°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	98°	82°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	Papa Perill.	Papa	4687	3750	x		x		x		25	94°	80°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	Sopa Verdura	C. Res	150	150	x		x		x		30	98°	79°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	C. Cerdo s. Cnolla	C. Cerdo	2500	2500	x		x		x		35	96°	78°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	Sobrebarriga	Sobrebarriga	2500	2500	x		x		x		40	90°	74°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Alm	Calabaza guiso	Calabaza	1500	1500	x		x		x		20	96°	75°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Cena	Pollo sudado	Pollo	2500	2500	x		x		x		30	84°	66°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Cena	C. Cerdo A Sado	C. Cerdo	2500	2500	x		x		x		30	89°	73°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Cena	Arroz Ajonjolí	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	86°	76°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Cena	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	x		x		x		30	87°	72°	10	10	10	10	x			
16.09.23	Cena	Sopa conchita	C. Res	150	150	x		x		x		45	94°	82°	10	10	10	10	x			

RESPONSABLE DEL DISEÑO: CC

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS

Ana O.

TÍTULO DE DOCUMENTO

CC

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1005438059

CARGO

Aux C.



ALCALDÍA MAYOR
DE MEDELLÍN

PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Forma: FOM-PS-002

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2016

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Ciudad Transición Día - Noche

UNIDAD OPERATIVA: Centro de Ciudad Transición Guindamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez

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
17.09.23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	82°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Desa	colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	94°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Desa	Huevos R.	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	86°C	70°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Alm	C. Res. p. pica	C. Res. pollo.	2500	2500	X		X		X		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Alm	C. Molida	C. Molida	2500	2500	X			X	X		30	86°C	74°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Alm	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	94°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Alm	Yuca cocida	Yuca	4589	3750	X		X		X		30	96°C	81°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Alm	Sopa cuchuco.	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cnce	Colada F. Hinz	leche	5400	5400	X		X		X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cena	Pollo hervido	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	94°C	84°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cena	C. Res Mech.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	94°C	81°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cena	tajada plátano	Plátano	5208	3750	X		X		X		30	92°C	86°C	10	10	10	10	X							
17.09.23	Cena	Ajaco	Pechuga	206	206	X		X		X		35	96°C	82°C	10	10	10	10	X							
18.09.23	Desa	Huevo peico	Huevo	1500	1350	X		X		X		34	99°C	89°C	10	10	10	10	X							
18.09.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	94°C	80°C	10	10	10	10	X							

Yolibeth Herrera

C.C

Yolibeth Herrera

1079022679 op cocina



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA RESOLUCIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP/PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo INT 2019042666 - 19/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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	Evalúe entre 2 y 10						Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-09-23	Desa	Huevos Revuelto	Huevos	1500	1350	X		X		X		20	96°C	94°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Desa	Calabaza Asada	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	81°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Desa	Calabaza F. Huevo	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°C	89°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Nuevo	leche caliente	leche	10500	10500	X		X		X		20	99°C	86°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Alm	C. Res mecada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	94°C	81°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Alm	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Alm	Pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	96°C	83°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Alm	papa con queso	papa	4687	4687	X		X		X		30	99°C	84°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Alm	Sopa Arroz	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	84°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Onu	Sorbetes de cubito	leche	5250	5250	X		X		X		20	4°C	4°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	pechuga champi	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	90°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	Cerdo Sofrito	Carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		25	99°C	86°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	96°C	90°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	Yuca cocida	Yuca	4687	3750	X		X		X		35	96°C	94°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	Sopa Caramele	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	96°C	10	10	10	10	X				
18-09-23	Cena	Jugonamaya	Maracuya	8200	2650	X		X			X	NA	50°	00°	10	10	10	10	X				

RESPONSABLE DEL ENTREGAMIENTO

Ana o.

FECHA DE ENTREGA

CC

1005430574

Aux C.

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ

INDICADOR PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE MEDES ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FORM-235-283
Versión: 1
Fecha: Mayo N° 25/19043566 - 13/05/2015
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio Guindamará
COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez OPERADOR: Fundación Conviene Fátima

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		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		SI	NO
19.09.23	Desa	Chocolate leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	90°C	81°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Desa	Caldo Pescado	Pescado	5000	2500	X		X		X		30	94°C	82°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Desa	Caldo Pechuga	Pechuga	3125	2500	X		X		X		35	92°C	86°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Desa	Arepas	H. Hariz blanco	2250	2250	X			X	X		30	90°C	83°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	C. Res Gatos	C. Res Gatos	2500	2500	X		X		X		35	92°C	79°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	C. Cerdo Plancha	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	Arroz Pimentón	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	93°C	86°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	Papa chuleca	Papa	4687	3750	X		X		X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	Sopa conchita	C. Res	150	150	X		X		X		45	90°C	84°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Almu	Pechuga 6.	Pechuga	3125	2500	X		X		X		30	92°C	88°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Cena	Sopa Verdura	C. Res	150	150	X		X		X		45	89°C	70°C	10	10	10	10	X						
19.09.23	Cena	Arroz Verde	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X						
20.09.23	Desa	Café con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	87°C	10	10	10	10	X						
20.09.23	Desa	Calada plátano	leche	5250	5250	X		X		X		25	90°C	89°C	10	10	10	10	X						
20.09.23	Desa	Huevo perrito	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	92°C	79	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DISEÑO/ELABORACIÓN

Yulibeth Henrera

BOGOTÁ, 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

Yulibeth Henrera

C.C.

BOGOTÁ, 19 DE SEPTIEMBRE DE 2019

Yulibeth Henrera
1019 022679 AX Cocina



ALCALDIA MAYOR
DE BUEA

PROYECTO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA Población Social

PROYECTO DE ACTIVIDADES: ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-001-2019

Version: 1

Fecha: Mayo del 2019 (43566 - 19102019)

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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							Evalúe entre 2 y 10		SI	NO
20-09-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	99°C	82°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Nuev	Sorbetes bonanaba	leche	10500	10500	X		X			X	15	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	AHM	Hogodo cebolla	Hogodo	2500	2500	X		X		X		35	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	AHM	Pollo Asado	Pollo	2500	2500	X		X		X		27	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	AHM	Arroz tomate	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	AHM	Sopa Avena	carne de res	150	150	X		X		X		45	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	AHM	Platano bacardi	Platano	4186	3750	X		X		X		28	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	ONCES	Peto dulce	leche	5250	5250	X		X		X		30	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Desa	Cerdo Asado	carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		28	91°C	89°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Desa	Pecua c. Asado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	90°C	87°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	98°C	79°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Cena	Yuca Frita	Yuca	4186	3750	X		X		X		38	97°C	89°C	10	10	10	10	X		
20-09-23	Cena	Sopa cebada	carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
21-09-23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
21-09-23	Desa	Changpa Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Ana o.

cc

1005435054

Aux c.



INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

SUBDIRECCION LOCAL, LOCALIDAD: Esmar, Aragua. SERVIDOR SOCIAL: GUSTAVO TRINIDAD DIAZ, MESTRE. UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martinez.

OPERADOR: Esmar, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

UNIDAD OPERATIVA: Grupo de Trabajo 1, Unidad Comunitaria.

FECHA DE ENTREGA	TIEMPO DE COCCIÓN	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidades)	PESO NETO (gramos/litros/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESMECCION	COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTIVO	ACEPTACION			
											INICIAL	FINAL								
																				Etapa antes 2 y 10
				SI	NO	SI	NO	SI	NO											

21.09.13	Desa	Huevos Ravi	Huevos	1500	1350	x	x	x	x	30	96c	82c	b	10	10	10	x
21.09.13	Almo	Albondigas	C. Res Holidu	2500	2500	x	x	x	x	25	92c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	Almo	Pollo 5. creta	Pollé	3250	2500	x	x	x	x	25	96c	82c	10	10	10	10	x
21.09.13	Almo	Spaguetis	Spaguetis	2250	2250	x	x	x	x	20	92c	86c	10	10	10	10	x
21.09.13	Almo	Petano Cocido	Petano	4687	3750	x	x	x	x	25	86c	76c	10	10	10	10	x
21.09.13	Almo	Sopas Menudo.	Menudencia	206	206	x	x	x	x	45	93c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	buxas	Celinda Avon	Leche	5400	5400	x	x	x	x	30	94c	83c	10	10	10	10	x
21.09.13	Ceru	Pellé 5. bbq.	Pollé	3250	2500	x	x	x	x	25	96c	83c	10	10	10	10	x
21.09.13	Ceru	C. Res 6.	C. Res	2500	2500	x	x	x	x	20	96c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	Ceru	Arroz C. hnto	Arroz	2250	2250	x	x	x	x	35	94c	85c	10	10	10	10	x
21.09.13	Ceru	Papa 60. Sada	Papa	4687	3750	x	x	x	x	30	96c	84c	10	10	10	10	x
21.09.13	Ceru	Sopa Induca.	C. Res	150	150	x	x	x	x	35	95c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	Desa	T'en leche	leche	2250	5250	x	x	x	x	25	91c	86c	10	10	10	10	x
21.09.13	Desa	Calada F. Hviz	leche	5250	5250	x	x	x	x	20	94c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	Desa	Caldo Papa C.	C. Res	2500	2500	x	x	x	x	25	92c	80c	10	10	10	10	x
21.09.13	Desa	Caldo Papa Hu.	Huevo	1500	1350	x	x	x	x	20	96c	82c	10	10	10	10	x

Gulibeth Hemen

C.C

1019022679



GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROGRAMA OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORMPS-045

Versión: 1

Fecha: Mayo 07 2014 04:55:56 - 15/12/2014

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda

SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche

UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez

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							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
22.09.23	Noch.	Café leche	leche	5400	5400	+		+		+		25	96°c	86°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	Pollo dorado	pollo	3125	2500	+		+		+		20	90°c	82°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	Sobrebarriga D.	Sobrebarriga.	2500	2500	+		+		+		35	92°c	80°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+			+	+		30	90°c	81°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	Yuca cocada	Yuca	4687	3750	+			+	+		35	92°c	86°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	Sopas Fideo	C. Res	150	150	+		+		+		45	98°c	81°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Almu	C. Res 6.	C. Res	2500	2500	+		+		+		35	94°c	86°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Cena	Pechuga S.c.	pechuga	3125	2500	+		+		+		30	89°c	70°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Cena	Arroz Arveja	Arroz	2250	2250	+			+	+		40	86°c	70°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Cena	Papa Salada	Papa.	4687	3125	+		+		+		35	84°c	70°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Cena	Sopa cebada.	C. Res	150	150	+		+		+		45	80°c	72°c	10	10	10	10	+						
22.09.23	Cena	Guiso Ahuya.	Ahuyama.	1500	1500	+		+		+		30	80°c	70°c	10	10	10	10	+						
23-09-23	Desa	Huevo peico	Huevo	1500	1350	X		X		X		20	99°c	83°c	10	10	10	10	X						
23-09-23	Desa	Huevo queso	Huevo	1500	1350	X		X		+		25	96°c	87°c	10	10	10	10	+						
23-09-23	Desa	Calada platano	lecue	5250	5250	X		+		X		30	90°c	79°c	10	10	10	10	+						
23-09-23	Desa	Café con lecue	lecue	5250	5250	X		X		X		20	93°c	83°c	10	10	10	10	+						

Ana o.

RESPONSABLE DEL PROCESO

de

1005438254

Aux c.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ, D.C. 1900101

PROYECTO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION: ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM/000243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019/05/06 - 19/05/19

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio CundinamarcaCOORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny 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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
23-09-23	NUEVE	leche calient	leche	10500	10500	X		X		X		15	99°C	89°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	AHM	Arroz Zanaho	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	90°C	81°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	AHM	Sopa lenteja	Carne de res	150	150	X		X		X		45	92°C	86°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	AHM	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	99°C	79°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	AHM	Pollo Asado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	92°C	82°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	AHM	papa cocida	papa	4187	3750	X		X		X		32	91°C	86°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	OPCE	Sorbete Mango	leche	5250	5250	X		X		X		15	4°C	4°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	Cena	Spagueti	Pasta	2250	2250		X		X	X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	Cena	C. esmezuada	C. de res	2500	2500	X		X		X		35	90°C	83°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	Cena	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	91°C	79°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	Cena	papa cocida	papa	3750	3750	X		X		X		20	99°C	86°C	10	10	10	10	X						
23-09-23	Cena	Sopa platano	C. de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89°C	10	10	10	10	X						
24-09-23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	96°C	83°C	10	10	10	10	X						
24-09-23	Desa	Caldo Pollo	Pollo	1500	1500	X		X		X		30	90°C	89°C	10	10	10	10	X						
24-09-23	Desa	Chocolate con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	98°C	80°C	10	10	10	10	X						
24-09-23	Desa	Café con leue	leche	5250	5250	X		X		X		25	92°C	84	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibeth Herrera

FIRMA

C.C.

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN

1019022679

FIRMA

op cocing



ALCALDIA MAYOR
DE PUNTARENAS

SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO

PROGRAMA INSTITUCIONAL DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA SEGURIDAD SOCIAL
PROGRAMA DE OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-SS-283

Versión: 1

Fecha: Memo/INT 201604366 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martínez 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10		Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
24-09-23	Nuev	Sorbetes cubeta	leche	10500	10500	X		X			X	20	42	42	10	10	10	10	X						
24-09-23	AHM	Pollo Guisado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	96	87	10	10	10	10	X						
24-09-23	AHM	Cerdo y Res	Cerdo y Res	2500	2500	X		X		X		35	99	89	10	10	10	10	X						
24-09-23	AHM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	92	81	10	10	10	10	X						
24-09-23	AHM	Papa dorada	Papa	4186	3750	X		X		X		32	99	98	10	10	10	10	X						
24-09-23	ONCES	Fecula de Maiz	leche	5250	5250	X		X		X		23	96	79	10	10	10	10	X						
24-09-23	Cena	Carne Hoida	Carné de Res	2500	2500	X		X		X		33	99	83	10	10	10	10	X						
24-09-23	Cena	Arroz perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	96	81	10	10	10	10	X						
24-09-23	Cena	Sopa de C. de Res	C. de Res	150	150	X		X		X		45	99	89	10	10	10	10	X						
24-09-23	Cena	Cerdo caramelizado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	94	79	10	10	10	10	X						
24-09-23	Cena	Papa en chupe	Papa	4186	3750	X		X		X		35	99	96	10	10	10	10	X						
25-09-23	Desa	Colada de Maiz	leche	5150	5250	X		X		X		25	96	82	10	10	10	10	X						
25-09-23	Desa	Café leche	leche	5150	5250	X		X		X		20	94	80	10	10	10	10	X						
25-09-23	Desa	Huevo cocido	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	96	79	10	10	10	10	X						
25-09-23	Nuev	Chocolate	leche	5400	5400	X		X		X		30	90	82	10	10	10	10	X						
25-09-23	Almo	C. Res y Huevo	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	94	76	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL SUBGERENCIAMIENTO

Anexo

Cc

605438054

Aux c.



ALCALDIA MAYOR
DE IQUITIA

SECRETARÍA DE SALUD

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA SIEMPRE SOCIAL

PROYECTO SUBPUNTO OPERACIONAL TIPOLOGIA DE APOYOS ALIMENTARIOS A NIVEL COMUNITARIO

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORPS-013

Version: 1

Fecha: Memo INT 2019043568 - 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: Yenny Victoria Martínez

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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
25.09.23	Alm	Pollo Mechado	Pollo	2500	2500	x		x		x		30	96°C	80°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Alm	Arroz Papamito	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	92°C	81°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Alm	Sopa echuro.	C. Res	150	150	x		x		x		45	98°C	84°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Onas	Colada Avena	leche	5400	5400	x		x		x		30	90°C	83°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	C. Res Holst.	C. Res	2500	2500	x		x		x		25	89°C	70°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	C. Cerdo A.	C. Cerdo	2500	2500	x		x		x		35	96°C	80°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	89°C	73°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	Tupada Platano	Platano	4687	3760	x		x		x		25	96°C	74°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	Cazuela frijol	C. Res	150	150	x		x		x		35	98°C	80°C	10	10	10	10	x						
25.09.23	Cena	Pepino Gordo	Pepino	2100	1900	x		x		x		25	90°C	85°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Desa	Caldo pollo	Pollo	3125	2500	x		x		x		30	99°C	83°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Desa	Caldo Carne	Carne de res	2500	2500	x		x		x		25	96°C	89°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Desa	leche caliente	leche	5250	5250	x		x		x		20	90°C	87°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	x		x		x		25	96°C	80°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Nuev	Sorbete Maza	leche	10500	10500	x		x			x	28	4°C	4°C	10	10	10	10	x						
26.09.23	Alm	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	x		x		x		30	99°C	89°C	10	10	10	10	x						

RESPONSABLE DEL SERVICIO: Asesor

NOMBRES Y APELLIDOS DEL OPERADOR

Polibeth Herrea

C.C

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN

104.022.679 op cocina

 MINISTERIO DE SALUD REPÚBLICA DE CUBA CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INFANCIA RURAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APORTE ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										Código: FOPR-PSL-043 Versión: 1 Fecha: Mayo del 2019/04/08 - 13/12/2019 Página: 1 de 1											
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: <u>Puerto Alegre</u>		SERVICIO SOCIAL: <u>Cuidado Transitorio Día - Noche</u>		UNIDAD OPERATIVA: <u>Centro de Cuidado Transitorio Cudamirama</u>																			
COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Yenny Victoria Martínez</u>		OPERADOR: <u>Fundación Construyendo Futuro</u>																					
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 TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	
28-09-23	Alm	Papa Guisada	Papa	4186	3750	X		X		X		30	99°C	96°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Alm	Sopa Avena	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	98°C	88°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Alm	Acelga Guisada	Acelga	1500	1500	X		X		X		20	94°C	81°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	ONC	Fan	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	83°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Cena	Carne molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	99°C	89°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Cena	Pollo Guisado	Pollo	2300	2300	X		X		X		35	98°C	82°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		22	91°C	84°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Cena	Yuca cocida	Yuca	4186	3750	X		X		X		35	99°C	80°C	10	10	10	10	X				
28-09-23	Cena	Sopas Fideo	Carne de Res.	150	150	X		X		X		45	98°C	86°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Desa	Chifacino	Leche	10.500	10.500	X		X		X		30	96°C	85°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Desa	Huevos Espn	Huevos	3000	2764	X		X		X		25	98°C	80°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Alm	C. Hoida.	C. Res Hpi	5000	5000	X		X		X		30	89°C	70°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Alm	Tajada Plata.	Platano	4687	3750	X			X	X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Alm	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	94°C	83°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	Alm	Cazare Frijol.	Tocino	800	800	X			X	X		40	96°C	80°C	10	10	10	10	X				
29-09-23	ONC	Carbete Frega	leche	5250	5250	X		X		X		20	4°C	4°C	10	10	10	10	X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
 NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O.

TIPO DE DOCUMENTO: CC

NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 10054909

CARGO: Aux.c.

 <small>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</small> <small>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</small>										<small>Código: FOR-PS6-243</small> <small>Revisión: 1</small> <small>Fecha: Mayo del 2014-04-2888 - 10/10/2018</small> <small>Página: 1 de 1</small>									
		<small>SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: <u>Duende Aranda</u> SERVICIO SOCIAL: <u>Cuadado Transito Día - Noche</u> UNIDAD OPERATIVA: <u>Centro de Cuadado Transito Construyendo Futuro</u></small>																			
		<small>COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Yenny Victoria Martinez</u> OPERADOR: <u>Fundación Construyendo Futuro</u></small>																			
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						COCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
24-09-23	Cena	Colombina Pollo	Pollo	5000	5000	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	10	X	
24-09-23	Cena	Spagueti	Pasta	2500	2500		X		X	X		25	98°C	84°C	10	10	10	10	10	X	
24-09-23	Cena	Crema de uva	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	84°C	10	10	10	10	10	X	
24-09-23	Cena	Papa derizada	PAPA	3750	3750	X		X		X		20	94°C	80°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	85°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Desa	Capo leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	90°C	80°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Desa	Huevo forfilla	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	84°C	70°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Almo	C. cerdo Ajillo	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	76°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Almo	C. Res s. Cha.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Almo	Sopa conchi	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	82°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Almo	Arroz Ajonje	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°C	84°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Cena	Papa, do. e.	Papa	4699	3750	X		X		X		35	90°C	80°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Cena	Pechuga s.c	Pechuga	2500	2500	X		X		X		35	89°C	72°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Cena	Arroz blan.	Arroz	2750	2750	X		X		X		35	86°C	70°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Cena	C. cerdo. c. Res	C. Cer. Res	2500	2500	X		X		X		30	80°C	72°C	10	10	10	10	10	X	
30-09-23	Cena	Beqacense	C. Res	150	150	X		X		X		45	84°C	76°C	10	10	10	10	10	X	

<small>RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO</small> NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: <u>Yenny Victoria Martinez</u> TIPO DE DOCUMENTO: <u>C.C.</u> No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: <u>1019-022679</u>		<small>OP</small> <u>cocina</u>
--	--	---------------------------------