PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566 - 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 Yeris Victoria Martinez OPERADOR Fundación Construyendo Futuro

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR 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
01.10.23	Desa	Agua de leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		20	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Desa	Tamal	tamal	10.000	10.000		X		X	X		45	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	a/mu	Pollo Guisado	Pollo	3125	2.500	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	a/mu	lengua S. Criol	lengua.	2500	2500	X		X		X		40	93°C	82°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	a/mu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	a/mu	ajiaco	Pechuga.	206	206	X		X		X		45	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Cena	C. Cerdo	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		35	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Cena	C. Res M.	C. Res M.	2500	2500	X		X		X		30	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	84°C	76°C	10	10	10	10	X		
01.10.23	Cena	Sopa Cachuo	C. Res	150	150.	X		X		X		35	94°C	70°C	10	10	10	10	X		
02-10-23	Desa	caldo de carne	Carne de Res	1500	1500	X		X		X		40	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
02-10-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
02-10-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	90°C	76°C	10	10	10	10	X		
02-10-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
02-10-23	AIM	Carne Guisada	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		35	94°C	89°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019.022.624 op. Cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BUCARAMANGA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-249
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20242A3561 10/12/2024
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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
02-10-23	ALM	Arroz especiado	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°c	96°c	10	10	10	10	✓		
02-10-23	ALM	Pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	96°c	84°c	10	10	10	10	✓		
02-10-23	ALM	papa 6 cm Salada	papa	4185	3750	X		X		X		25	88°c	79°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	ALM	Sopa Cebada	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°c	91°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	ONC	Colada Maiz	leche	5250	5250	X		X		X		26	93°c	84°c	10	10	10	10	✓		
02-10-23	Cena	Carne Molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X		33	96°c	88°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	Cena	Cerdo Asado	Carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		36	90°c	76°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°c	86°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	Cena	Tajada de plátano	Platano	4186	3750	X		X		X		37	94°c	87°c	10	10	10	10	X		
02-10-23	Cena	Cazuela Frijol	Carne de res.	150	150	X		X		X		47	93°c	89°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Desa	Caldo de papa	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	89°c	76°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Desa	Caldo Pechuga.	Pechuga.	3125	2500	X		X		X		30	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Almo	C. cerdo S.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
03.10.23	Almo	Goulash Res	C. Res.	2500	2500	X		X		X		35	98°c	84°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

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

Codigo: FOR-PSS-243
Version: 1
Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
Pagina: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yerny 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	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	
03.10.23	Almu	Sopa pa'tarde	C. Res	150	150	X		X		X		45	95°C	80°C	10	10	10	10	X		
03.10.23	Almu	Papa dorada	Papa	4687	3750	X		X		X		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X		
03.10.23	Cena	Pollo S. C	pollo	3125	2500	X		X		X		30	86°C	73°C	10	10	10	10	X		
03.10.23	Cena	C. Res S. C.	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	80°C	72°C	10	10	10	10	X		
03.10.23	Cena	Arroz Zana.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	86°C	74°C	10	10	10	10	X		
03.10.23	Cena	Sopa Carmel	C. Res	150	150	X		X		X		45	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Desa	Caldo de carne	Carne de res	1500	1500	X		X		X		30	86°C	79°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Desa	Caldo de pechuga	pollo	1500	1500	X		X		X		35	90°C	81°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Desa	Te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	98°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Desa	Hbca p leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°C	81°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Nueva	Sorbete Guanab	leche	10500	10500	X		X			X	28	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	AIM	pechuga Guisada	Pollo	2500	2500	X		X		X		33	94°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	AIM	Arroz Pimenton	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	99°C	92°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	AIM	Pescado	Pescado	5000	2500	X		X		X		21	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	AIM	papa criolla	papa	3750	3750	X		X		X		20	98°C	98°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	AIM	sopa concentrada	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	94°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069022679 CARGO: 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: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643566 - 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: Yemy Victoria Martinez OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
04-10-23	ONCE	Arroz con leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Cerdo Caramelo	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	96°C	88°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Carne Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	98°C	86°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	93°C	83°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Papa dorada	Papa	4185	3750	X		X		X		30	99°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Sopa cuchuco	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
04-10-23	Cena	Pefeca alvjanna	alvjanna	4185	3750	X		X		X		20	93°C	81°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Desay	Cafe con leche	leche.	2250	2250	X		X		X		30	98°C	89°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Desay	Colada Maiz.	leche	2250	2250	X		X		X		30	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Desay	H. Revueltos	Huevos	1500	1350	X		X		X		20	89°C	86	10	10	10	10	X		
05-10-23	Alm.	Pollo salsa BBQ	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Alm.	Carne Asada.	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Alm.	Arroz Cilantro	Arroz.	2250	2250	X			X	X		35	84°C	78°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Alm.	Sopa Arroz.	Carne res	150	150	X		X		X		30	89°C	84°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Cena	Sobreborriga	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
05-10-23	Cena	Pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		20	90°C	89°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019GI3566 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: Yemy Victoria Martinez OPERADOR: Fundación Construyendo Futuro

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
05-10-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	94°	87°	10	10	10	10	x		
05-10-23	Cena	Sopa Verduras	Carne Res	150	150	x		x		x		38	99°	98	10	10	10	10	x		
06-10-23	Desa	Chocolate	leche	5250	5250	x		x		x		20	90°C	83°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	x		x		x		25	99°C	80°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Desa	Huevo cocido	Huevo	1500	1350	x		x		x		30	96°C	90°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Nuev	leche caliente	leche	10500	10500	x		x		x		35	99°C	93°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	AIM	Carne en Bistec	Carne de Res	2500	2500	x		x		x		32	90°	79°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	AIM	Carne de cerdo	Cerdo	2500	2500	x		x		x		29	99°C	83°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		20	94°C	87°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	AIM	platano maduro	platano	4185	3750	x		x		x		30	96°C	90°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	AIM	Sopa pajarilla	Carne de Res	150	150	x		x		x		45	99°C	85°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	ONC	te en leche	leche	5250	5250	x		x		x		33	90°C	86°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Cena	Cerdo en miel	Cerdo	2500	2500	x		x		x		30	99°C	90°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Cena	Pechuga Asada	Pollo	2500	2500	x		x		x		23	96°C	81°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Cena	Arroz Aniolí	Arroz	2250	2250	x			x	x		29	97°C	80°C	10	10	10	10	x		
06-10-23	Cena	Papa al Cosco	papa	4185	3750	x		x		x		35	99°C	83°C	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gilberto Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022.679 CARGO: Op cocina

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

SUBPROCESO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CÓDIGO: FPSS-[illegible]

VERSIÓN: 1

FECHA DE APROBACIÓN: 17/05/2019

PÁGINA: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario Dia a Dia UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comedor Tiempo de Compartir

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Victoria Mendez OPERADOR: Fundación Corazón de Buen

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/centimos unidad)	PESO NETO (gramos/centimos 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 Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06-10-23	Cena	Cazuela Garbanzo	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	99C	96C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Desy	Caldo de maiz	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	90C	80C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Desy	Colada avena	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	91C	88C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Desy	Caldo Pechuga	Pollo	1875	1500	X		X		X		25	88C	80C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	C. Cerdo Mahecha	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	80C	77C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Pechuga, Pollo	Pollo	3125	2500	X		X		X		20	89C	70C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Sopa papa con	Carne Res	150	150	X		X		X		45	81C	80C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	90C	91C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Carne - Pollo	Pollo	1562	1250	X		X		X		20	90C	88C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Carne Cerdo	Carne. Cerdo	2500	2500	X		X		X		20	80C	82C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Alm.	Pasta.	Pasta.	2500	2500	X			X	X		25	88	81C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Cena	Papa Criolla.	Papa.	4116	3750	X		X		X		30	91	85C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Cena	Yuca frita.	Yuca.	3750	3000	X		X		X		25	93	86C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Cena	Ensalada. P.G.	Remolacha	5625	450	X		X		X		30	94	84C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Cena	Sopa Cubuco	Carne. Res	150	150	X		X		X		45	94	81C	10	10	10	10	X		
07-10-23	Cena	Jugo Guanabana	Guanabana.	3750	2650	X		X		X		30	92.	70C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ 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.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20194235661 10-10-2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yeny Viviana Martinez OPERADOR: Fundacion Construyendo Futuro

FECHA (dd-mm-aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
09-10-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2850	X			X	X		30	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Desa	panela en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Desa	Huevos pericos	Huevo	1500	1350	X		X		X		32	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Desa	Huevos revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	AIM	pechuga en salsa	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	AIM	Carne de res	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		35	94°C	89	10	10	10	10	X		
09-10-23	AIM	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	91°C	79°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	AIM	Pure de papa	papa criolla	3750	3750	X		X		X		25	98°C	84°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	AIM	sopa Avena	Carne de res	150	150	X		X		X		45	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	ONC	Sorbete mango	leche	5250	5250	X		X		X	X	26	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Cena	Filete Pescado	Pescado	5000	2500	X		X		X		28	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Cena	Cerdo en salsa	Cerdo	2500	2500	X		X		X		33	91°C	80°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Arroz de coco	Arroz	2250	2250	X		X		X		28	99°C	84°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Cena	torta platano	Platano	4185	3750	X		X		X		20	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
08-10-23	Cena	Sopa de Cebada	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	83°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Henao TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022679 CARGO: Op cocina

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	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09-10-23	Des	Cafe con leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Des	Colada Arep.	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Des	Huevo Perico	Huevo	1500	1350	X		X		X		20	80°C	76°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Des	Huevo Revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	82°C	78°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Nuev	Leche Caliente	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Alm	Carne Cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Alm	Pollo finas H	Pechuga	2500	2500	X		X		X		35	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Alm	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Alm	Sopa Guneo	C. res	150	150	X		X		X		45	86°C	70°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Arroz Refrito	Arroz.	2250	2250	X			X	X		35	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Pollo Guisado	Pollo	2500	2500	X		X		X		40	98°C	81°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Sobrebarriga	Carne. Res	3125	2500	X		X		X		40	93°C	86°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Patacahuyama	Ahuyama	1470	1250	X		X		X		35	98°C	84°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Papa Perejil	Papa.	3750	3750	X		X		X		30	76°C	70°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Sopa de Cubio	C. res	150	150	X		X		X		45	78°C	71°C	10	10	10	10	X		
09-10-23	Cena	Ensalada	Remolacha.	700	700	X		X			X	20	85°C	70°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/9/2019
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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-10-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	96°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Huevo cocido	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		28	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Maizena Colada	leche	5250	5250	X		X		X		35	93°C	79°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	panela con leche	leche	5250	8250	X		X		X		30	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Nuev	Cafe con leche	leche	10500	10500	X		X		X		20	91°C	83°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	AIM	Carne Molida	Carne de Res	2500	2500	X		X		X		30	96°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	AIM	Carne Cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	AIM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		22	92°C	89°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	AIM	Platano cocido	platano	4185	3750	X		X		X		28	96°C	87°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	AIM	Cazuela Frijol	Carne de res	150	150	X		X		X		45	93°C	83°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	ONC	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		15	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Cena	spaguetti	pasta	2.200	2.200	X			X	X		38	99°C	84°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Cena	Carne molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X		31	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Cena	Pollo Guisado	Pollo	2500	2500	X		X		X		34	91°C	80°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Cena	Sopa alverjana	Carne de res.	150	150	X		X		X		45	92°C	89°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Flema | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022679 | op cocina

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro 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	
11.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Desa	Huevos P.	Huevos.	1500	1350	X		X		X		20	98°C	82°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Desa	Té en leche	leche	2250	2250	X		X		X		25	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Almu	Sopa cebada	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	81°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Almu	Pollo Guiso	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	94°C	86°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Almu	C. cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Almu	Papa Salada	Papa.	4687	3750	X		X		X		30	89°C	74°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Cena	Arroz cilan	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Cena	Cazuela Arve.	C. Res	150	150	X		X		X		40	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Cena	Papa Vapor	Papa	4687	3750	X		X		X		30	96°C	82°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Cena	Pollo S. C	Pollo	3125	2500	X		X		X		30	90°C	82°C	10	10	10	10	X		
11.10.23	Cena	C. Cerdo A.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		30	96°C	86°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Desa	Huevos Revue	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Desa	Changua	Leche	5250	5250	X		X		X		28	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Desa	panela leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	92°C	86°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Des	Café con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°C	96°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022679 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: FOR.PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Dia - Noche | UNIDAD OPERATIVA: Centro 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12-10-23	AIM	Arroz Coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	AIM	Filete P	pescado	5000	2250	X		X		X		25	96°C	88°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	AIM	pollo dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		30	90°C	81°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	AIM	sopa cebada	Carne de Res	150	150	X		X		X		29	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	AIM	tanta platano	platano	4185	3750	X		X		X		30	92°C	88°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	ONCE	Fecula Maiz	Leche	5250	5250	X		X		X		22	99°C	96°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		28	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Cena	pecua pesto	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Cena	Carne chimichurri	Carne de res	2500	2500	X		X		X		33	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Cena	Papa Francesa	Papa	4185	3750	X		X		X		38	99°C	91°C	10	10	10	10	X		
12-10-23	Cena	sopa patacon	Carne de res.	150	150	X		X		X		45	96°C	80°C	10	10	10	10	10		
13-10-23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Desa	Huevos	Huevos	1500	1350	X		X		X		27	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Desa	Queso Campesino	Queso	2500	2500	X		X			X	25	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Nueu	Sorbete Tajoa	Leche	10500	10500	X		X			X	20	4°C	4°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: 1019022679 | CARGO: 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: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
13-10-23	AIM	pollo champiñon	pollo	2500	2500	X		X		X		30	90c	83c	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90c	89c	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	pure de yuca	yuca	4185	3750	X		X		X		25	96c	80c	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Sopa carmelita	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99c	86c	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Carne Goulash	Carne de res	2500	2500	X		X		X		33	94c	80c	10	10	10	10	X		
13-10-23	ONC	Arroz con leche	leche	5250	5250	X		X		X		35	99c	87c	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Filete pescado	pescado	5000	2500	X		X		X		25	89c	79c	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		20	90c	83c	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Arroz al cilantro	Arroz	2250	2250	X			X	X		28	93c	84c	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Pure de papa	papa	4185	3750	X		X		X		31	91c	86c	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Sopa Avena	Carne de res	1500	150	X		X		X		45	94c	88c	10	10	10	10	X		
13-10-23	cena	Pimentón	Pimentón	300	300	X		X		X		15	86c	76c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Desa	Caldo papa c.R.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	90c	80c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	94c	81c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	89c	76c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	84c	71c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT-2019043566 - 18/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - 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	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14.10.23	Nuev.	Té en leche	leche	6400	6400	X		X		X		25	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Almu	Arroz blanco	Arróz	2250	2250	X			X	X		35	90°c	81°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Almu	Sopas Verdura	C. Rés	150	150	X		X		X		45	98°c	84°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Almu	Sobrebarriga s.	Sobrebarriga	2500	2500	X		X		X		40	96°c	82°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Almu	C. Cerdo Bar.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	96°c	83°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Almu	Papa Perejil	Papa.	4687	3750	X		X		X		25	98°c	84°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Cena	C. Cerdo A	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		25	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Cena	Pollo Sudado	Pollo	3125	2500	X		X		X		25	86°c	71°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Cena	Arroz Agonglo	Arróz	2250	2250	X			X	X		30	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Cena	Yuca Dorada	Yuca	4687	3750	X		X		X		35	90°c	81°c	10	10	10	10	X		
14.10.23	Cena	Sopa conchita	C. Rés	150	150	X		X		X		30	94°c	82°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Desa.	Chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		25	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Desa	Colada Ave.	leche	5250	5250	X		X		X		25	89°c	72°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Desa	Huevo Rev.	Huevo	3125	2500	X		X		X		30	92°c	85°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Almu	C. Res. P. Mech	C. Res. Pec.	2500	2500	X		X		X		30	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Almu	C. Molida	C. Molida	2500	2500	X		X		X		35	96°c	81°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

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: FOR4255243
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 2019 Diciembre 19 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 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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15.10.23	Once	Colado F. Ha.	leche	6400	6400	X		X		X		30	96°c	85°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Cena	Pollo Sorsa	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Cena	C. Hechada	C. Res.	2060	2060	X		X		X		40	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	92°c	84°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Cena	Tajada pla	Platano	4687	4687	X		X		X		35	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	Cena	Ajiaco	C. Pechuga.	206	206	X		X		X		45	95°c	81°c	10	10	10	10	X		
15.10.23	cena	Limonada	Limón	3500	3500	X		X			X	15	10°c	5°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Desa	Colada Avena	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°c	80c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	92°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Desa	Huevos Dorad	Huevos	1500	1350	X		X		X		25	96°c	74°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°c	81°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Nocv	leche cale.	leche	6400	6400	X		X		X		30	97°c	80°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Almu	C. Res Hecha.	C. Res	2500	2500	X		X		X		25	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Almu	Pollo Asado	Pechuga.	3125	2500	X		X		X		30	94°c	76°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Almu	Arroz Perejil.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	98°c	78°c	10	10	10	10	X		
16.10.23	Almu	Sopa Arroz	C. Res	150	150	X		X		X		45	89°c	76°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Yolibeth Herrera DE DOCUMENTO CC. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019022651 CARGO op cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 2019 (ABRIL - 15/2019)
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16.10.23	Cena	Pechuga S.cham.	Pechuga.	3125	2500	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
16.10.23	Cena	Cerdo frito	C. Cerdo.	2500	2500	X		X		X		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
16.10.23	Cena	Arroz Zanaho.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	76°C	10	10	10	10	X		
16.10.23	Cena	Guiso Pepino	G. Pepino	2600	2400	X		X		X		25	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
16.10.23	Cena	Sopa Carmelita	C. Res	150	150	X		X		X		45	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Desa	Chocolate	leche	2250	2250	X		X		X		20	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Desa	Cafe leche	leche	2250	2250	X		X		X		20	86°C	74°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Desa	C. Papa Pescado	Pescado	5000	2500	X		X		X		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Desa	C. Papa Pechuga	Pechuga	3125	2500	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Almu	C. Res Mech.	C. Res	2500	2500	X		X		X		40	98°C	81°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Almu	C. Cerdo Planc.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	94°C	83°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Almu	Arroz Dimenb.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	95°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Almu	Sopa Verdur.	C. Res	150	150	X		X		X		45	99°C	81°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Almu	Papa chaleg.	Papa.	4687	3750	X		X		X		40	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Cena	Filetes. Criolla	Filete	5000	2500	X		X		X		40	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Cena	Pechuga G.	Pechuga.	3125	2500	X			X	X		39	96°C	74°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Cena	Arroz Verde	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	89°C	70°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana G. TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚM. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438554 CARGO: 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: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20199413566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	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	
17.10.23	Cena	Yuca cocida	Yuca	4687	3750	X		X		X		35	89°C	76°C	10	10	10	10	X		
17.10.23	Cena	Sopa Carneli.	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	79°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	89°C	72°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Desa	Colada h. plata.	leche,	5250	5250	X		X		X		25	84°C	76°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Desa	Huevo Perico.	Huevos	3125	2500	X		X		X		30	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Almu	Pollo f. Hierba.	Pollo	3125	2500	X		X		X		30	86°C	70°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Almu	Higado frito	Higado	2500	2500	X		X		X		35	80°C	71°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Almu	Arroz Atomat.	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Almu	Sopa Avena	C. Res	150	150	X		X		X		45	86°C	72°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Almu	Platano. Queso	platano	4687	3750	X		X		X		40	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	C. Res Asada	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	C. cerdo A.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		35	79°C	70°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	X		X		X		35	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	Sopa cuchuco.	C. Res	150	150	X		X		X		45	86°C	70°C	10	10	10	10	X		
18.10.23	Cena	Postre de leche	leche.	6000	6000	X		X		X		40	98°C	80°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 1019022670 OP cocina

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: FOP-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435661 -16/10/2019
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
19.10.23	Desa	Colada Ave.	leche	5250	5250	x		x		x		25	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Desa	Huevos R.	Huevos	1350	1350	x		x		x		25	96°c	81°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Desa	changua Hue.	Huevo	1500	1350	x		x		x		30	70°c	64°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almu	Albondigas.	C. Res y pol.	2500	2500	x		x		x		35	86°c	71°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almu	Pollo s. cebolla.	pollo	3125	2500	x		x		x		30	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almu	Spaguettis	Spaguettis	2250	2250	x			x	x		35	96°c	82°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almu	Platano cocido	platano	4687	3750	x		x		x		40	88°c	72°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almu	Sopa Menuden.	Menudencias	210	210	x		x		x		35	86°c	70°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Cena	pollo s. BBQ.	Pollo	3125	2500	x		x		x		30	89°c	68°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Cena	C. Res bocoles.	C. Res	2500	2500	x		x		x		35	96°c	80°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Cena	Arroz cilantro	Arroz	2250	2250	x			x	x		30	94°c	76°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Cena	Papa Guisada.	Papa.	4687	3750	x		x		x		35	98°c	70°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	cena	Sopa Verduras	C. Res	150	150	x		x		x		45	96°c	72°c	10	10	10	10	x		
20.10.23	Desa	Te leche	leche	5250	5250	x		x		x		30	98°c	81°c	10	10	10	10	x		
20.10.23	Desa	C. Fecula M.	leche	5250	5250	x		x		x		30	96°c	80°c	10	10	10	10	x		
20.10.23	Desa	c. papa huevo	huevo	1500	1350	x		x		x		35	84°c	70°c	10	10	10	10	x		
20.10.23	Desa	c. papa. C.R.	C. Res	2500	2500	x		x		x		40	88°c	64°c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O. TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005435454 FIRMA Ana C.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.P55.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
20.10.23	Almu	Pollo dorado	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	96°c	80°c	16	16	16	16	X		
20.10.23	Almu	Sobrebarriga.	Sobrebarriga	2500	2500	X		X		X		40	98°c	81°c	16	16	16	16	X		
20.10.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	96°c	82°c	10	10	10	16	X		
20.10.23	Almu	Yuca cocida	Yuca.	4687	3750	X		X		X		30	89°c	70°c	10	10	10	16	X		
20.10.23	Almu.	Sopas Fideos	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
20.10.23	Cena	C. Res Guis.	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	96°c	81°c	16	16	16	16	X		
20.10.23	Cena	Pechuga S. cri	Pechuga	3125	2500	X		X		X		40	89°c	70°c	10	16	10	10	X		
20.10.23	Cena	Arroz Arveja	Arroz	2250	2250	X		X		X		40	86°c	64°c	10	10	10	10	X		
20.10.23	Cena	Papa salada	Papa	4687	3750	X		X		X		35	95°c	81°c	10	10	10	10	X		
20.10.23	Cena.	Sopa Perla.	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Desa	Colada har. pl	leche	5250	5250	X		X		X		30	88°c	70°c	16	16	16	10	X		
21.10.23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	89°c	73°c	16	10	10	10	X		
21.10.23	Desa	Huevos Revo	Huevos	1500	1350	X		X		X		35	98°c	80°c	10	10	10	16	X		
21.10.23	Desa	Huevos P.	Huevos	1500	1350	X		X		X		30	96°c	70°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Almu	C. cerdo D.	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	94°c	72°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Almu	Pechuga As.	Pechuga.	2500	2500	X		X		X		40	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Almu	Arroz Zana.	Arroz	2250	2250	X				X		40	98°c	80°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C N. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022674 CARGO: Op Cocinera

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOI-PSS-243
Versión: 1
Fecha Memo: INT 20194356 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR: 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
21.10.23	Almu	Sopa lenteja.	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Almu	Papa al vapor	Papa.	4687	3750	X		X		X		40	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Cena	C. cerdo pl.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		40	96°c	79°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Cena	C. Res Des.	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Cena	Spaquettis	Spaquettis	2250	2250	X			X	X		30	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Cena	Papa S. Cria.	Papa	4687	3750	X		X		X		35	98°c	71°c	10	10	10	10	X		
21.10.23	Cena	Sopa patacon	C. Res	150	150	X		X		X		45	99°c	73°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Desa	Chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°c	80°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Desa	Cal. Papa Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	86°c	70°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Desa	Cal. papa Pech.	C. Pechuga.	3125	2500	X		X		X		35	88°c	72°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Almu	C. Res c.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	96°c	76°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Almu	C. cerdo.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		35	98°c	78°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Almu	Papa dorada	Papa.	4687	3750	X		X		X		40	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	Almu	Bogacense.	C. Res	150	150	X		X		X		45.	96°c	73°c	10	10	10	10	X		
22.10.23	cena	C. cerdo c.	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		30	98°c	76°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliberth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019.022.679 CARGO: 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: 208,23,PS,743
Versión: 1
Fecha: Memo No. 20236300... 12 OCT 2023
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
22.10.23	Cena	C. Holiday	C. Res. Holid.	2500	2500	X		X		X		30	96°C	74°C	10	10	10	10	X		
22.10.23	Cena	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
22.10.23	Cena	Papa chupe	Papa	4687	3750	X		X		X		40	89°C	72°C	10	10	10	10	X		
22.10.23	Cena	Sopa cochuco	C. Res	150	150	X		X		X		45	88°C	70°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Desa.	Colada. F Maiz	Leche -	5250	5250	X		X		X		30	96°	79°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Desay	Leche.	Te en leche	5250	5250	X		X		X		45	89°C	87°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Desay	Carne Res.	Caldo de Papa	150	150	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Desay	Huevo	Huevo Cocido	150	150	X		X		X		25	92°C	79°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Alm.	Carne P. Frehoras	Carne Res	2500	2500	X		X		X		33	86°C	82°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Alm.	Pechuga Salsa.	Pollo.	3125	2500	X		X		X		42.	85°C	79°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Alm.	Arroz Pyanto	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Alm	Sopa Cochuco	Carne res	150	150	X		X		X		25	85°C	87°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Cena	Carne. Holida.	Carne Res	2250	2250	X		X		X		29.	89°C	82°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Cena	Carne Cerdo	Carne Cerdo	2250	2250	X		X		X		32.	79°C	81°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Cena	Arroz Blanco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Cena	Tajada Platano	Platano.	4387	3750	X		X		X		40	92°C	87°C	10	10	10	10	X		
23.10.23	Cena	Cazuel. frijoles	C. de res	150	150	X		X		X		45	90°C	85°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana C. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435554 | Firma: Ana 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-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
24-10-23	DESA	Caldo Carne	Carne	1500	1500	X			X	X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	DESA	Caldo pollo	Pollo	1500	1500	X			X	X		35	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	DESA	te en leche	leche	5250	5250	X			X	X		20	90°C	79°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	DESA	cafe de leche	leche	5250	5250	X			X	X		25	99°C	89°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	NOCT	Sorbete mora	leche	10500	10500	X			X	X	X	28	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ALM	Pollo dorado	pollo	2500	2500	X			X	X		20	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ALM	Cerdo dorado	cerdo	2500	2500	X		X		X		33	99°C	81°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ALM	Spagueti	Pasta	2200	2200		X	X	X	X		38	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ALM	Sopa alubiana	Carne de res	150	150	X		X		X		40	98°C	80°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ALM	Papa dorada	Papa	4150	3780	X		X		X		30	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	ONC	Sorbete Guanaba	leche	5250	5250	X		X		X	X	25	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	Sobre barriga	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	Cerdo Asado	Carne de cerdo	2500	2500	X		X		X		29	99°C	81°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X	X	X		33	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	sopa Gúineo	Carne de res	150	150	X		X		X		25	99°C	84°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	papa dorada	papa	4180	3750	X		X		X		20	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
24-10-23	CENA	Jugo maracuya	maracuya	4183	3000	X		X			X	15	4°C	4°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1079022674 CARGO: Op cocina

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-PSS-241
Versión: 1
Fecha: Mes: INT 2019 Día: 10/10/2019
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY 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	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA 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
25-10-23	Desa.	Chocolate.	Leche.	5250	5250	X		V		X		25	90°	89°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Desa.	Cafe en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		25	89°	88°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Desa.	Huevos Revetos.	Huevos	3125	2500	X		Y		Y		20	85°	82°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Alm	Carne. Molida.	Carne Res.	2500	2500	X		Y		Y		35	85°	83°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Alm	Carne Mechada	Carne Res	2500	2500	X		X		X		40	85°	83°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Alm.	Arroz Perejil.	Arroz.	2250	2250	L			X	X		45	97°	87°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Alm	Papa Salada	Papa.	4185	3750	X		X		X		45	85°	82°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Alm.	Sopa C. arveja	Carne Res	150	150	X		X		X		40	97°	92°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Cena.	Arroz de Coco	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	93°	88°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Cena.	Pescado Salsa.	Pescado	5000	2500	X		X		X		20	89°	85°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Cena.	Pechuga Salsa	Pollo.	2500	2500	X		Y		X		25	92°	81°	10	10	10	10	X		
25-10-23	Cena	Sopa. Cebada	Carne Res	150	150	X		X		X		40	95°	90°	10	10	10	10	X		
26-10-23	Desa	caldo Carne	Carne	1500	1500	X		X		X		30	99c	83c	10	10	10	10	X		
26-10-23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	96c	81c	10	10	10	10	X		
26-10-23	Desa	Pavela leche	leche	5250	5250	X		X		X		28	94c	79c	10	10	10	10	X		
26-10-23	Desa	Colada: plata	leche	5250	5250	X		X		X		32	92c	89c	10	10	10	10	X		
26-10-23	Nuev	te en leche	leche	10500	10500	X		X		X		20	99c	86c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Saribed Pardo TIPO DE DOCUMENTO: CC. NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012344380 CARGO: Op cocina.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página: [illegible]

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

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR FUNDACION CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
26-10-23	Alm	Pescado Fil.	Pescado	5000	2500	X		X		X		28	94°C	83°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Alm	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	84°C	80°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Alm	Arroz Pergl.	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90°C	82°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Alm	Sopa Avena	Carne. res.	150	150	X		X		X		28	94°C	91°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Alm	Pure papa	papa.	4180	3750	X		X		X		33	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Snc.	Flan.	Leche.	5250	5250	X		X		X		29	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	94°C	80°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Cena	Carne Molida.	Carne res	2500	2500	X		X		X		30	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Cena	Pollo Dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Cena	Yuca Cocida.	Yuca.	4190	3750	X		X		X		30	94°C	83°C	10	10	10	10	X		
26-10-23	Cena	Sopa Fideo	Carne res.	150	150	X		X		X		40	90°C	80°C	10	10	10	10		X	
27-10-23	Des	Cafe. con leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	96°C	79°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Des	Te en leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	96°C	77°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Des	Caldo Pescado	Pescado	3000	1500	X		X		X		40	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Des	Caldo Pechuga	Pollo	1875	1500	X		X		X		40	99°C	89°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Alm	Res. Chimichurri	C. res.	2500	2500	X		X		X		35	98°C	76°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Alm.	Pechuga Asada	Pollo	3125	2500	X		X		X		38	90°C	75°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sanbed Pardo TIPO DE DOCUMENTO: CC N.° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018349380 CARGO: Op. Cocina.

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-271

Versión: 1

Fecha: Marzo 31 de 2019 Resolución 1519 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: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACIÓN CONSTUYENDO FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27-10-23	ALM.	Arroz Primentos	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	88°C	80°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	ALM.	Papa Francesa	Papa.	4687	5750	X		X		X		45	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	ALM.	Sopa Paturon	C. res	150	150	X		X		X		40	88°C	80°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	ONC.	Cundil.	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	90°C	75°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	CENA.	Cerdo Asado	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	80°C	80°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Cena	C. Goulash.	C. Res	2500	2500	X		X		X		40	94°C	85°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	91°C	86°C	10	10	10	10	X		
27-10-23	Cena	Sopa Lentejas	C. res	150	150	X		X		X		35	79°C	69°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Des	Colada Platano	Leche.	5250	5250	X		X		X		35	99°C	88°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Des	Cafe con leche	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	91°C	88°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Des	Huevos tortilla	Huevos	1500	1350	X		X		X		20	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Des	Huevos Revueltos	Huevos	1500	1500	X		X		X		25	82°C	77°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	ALM.	C. Cerdo Ajillo	C. Cerdo.	2500	2500	X		X		X		35	91°C	79°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	ALM.	C. Res Champ.	C. Res.	2500	2500	X		X		X		40	87°C	80°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	ALM	Yuca Dorada	Yuca.	4676	3750	X		X		X		30	88°C	76°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	ALM.	Sopa Carchita	C. res	150	150	X		X		X		45	90°C	75°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Cena	Cocido Boyac	C. res y Cerdo	1250	1250	X		X		X		45	91°C	77°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Saribed Pardo TIPO DE DOCUMENTO: CC. No. DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1012399320 CARGO: Op. Cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: FOR-8552-43
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019-43566 10-10-2019
Página: 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR 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
28-10-23	Cena	Papa Dorada	Papa.	4166	3750	X		X		X		30	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Cena	Pollo guisado	Pollo	3125	2500	X		X		X		45	88°C	80°C	10	10	10	10	X		
28-10-23	Des	Chocolate leche.	Leche.	10.500	10.500	X		X		X		30	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Alm	Pollo guisado	Pollo.	3728	2195	X		X		X		35	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Alm	Lengua. Salsa.	C. res	2500	2500	X		X		X		40	96°C	76°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Alm.	Arroz Blanco	C. de. res	2250	2250	X			X	X		45	90°C	75°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Alm.	Ajiaco	Pollo	1825.	150	X		X		X		25	95°C	88°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	onc	Colada Maiz	Leche.	5250	5250	X		X		X		40	88°C	21°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Cena	Carne Cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	92°C	76°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Cena	C. Mechada	C. Res	2500	2500	X		X		X		35	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Cena	Arroz Pergil.	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Cena	Sopa C. Trigo	C. Res	150	150	X		X		X		40	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Desa	Caldo carne	Carne de res	1500	1500	X		X		X		35	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		20	90°C	83°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Desa	Cafe con leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	91°C	87°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		23	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	AlM	Pechuga Asada	Pollo	2500	2500	X		X		X		33	94°C	81°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera TIPO DE DOCUMENTO: C.C N.° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019022679 op cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-SAPSS-22-1
Versión: 1
Fecha Vigente: 27-07-2022
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: LOCALIDAD: FUENTE 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	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c FINAL	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
30-10-23	AIM	Arroz con Pinaca	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	AIM	Sopa cebada	Carne de res	150	150	X		X		X		45	98°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	AIM	Carne guisada	C. de res	2500	2500	X		X		X		30	92°C	80°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	AIM	papa guisada	papa	4180	3750	X		X		X		25	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	ONC	Calado Maiz	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	AIM	Carne molida	C. Molida	2500	2500	X		X		X		30	98°C	83°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	93°C	89°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Cena	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	90°C	89°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Cena	papa sudada	Papa	4185	3750	X		X		X		20	96°C	90°C	10	10	10	10	X		
30-10-23	Cena	Cazuela Fijo	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Desa	Colada Ave.	leche	5250	5250	X		X		X		20	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Desa	Café leche.	leche.	5250	5250	X		X		X		25	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Desa	C. Papa Pecho	Pechuga	3125	2500	X		X		X		30	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Desa	C. Papa Huevo	Huevo.	1560	1350	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Almu	Arroz Ajonjoli	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Almu	Garbanzos.	C. Res	150	150	X		X		X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
31.10.23	Almu	Papa dorada		4687	3750	X		X		X		30	96°C	81°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE: Ana O. TIPO DE DOCUMENTO: CC N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 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: P-DIS-PRS-24-1
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2023
Página 1 de 1

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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
31.10.23	Cena	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	96°c	80°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Almu	C. Res Goulas.	C. Rés	2500	2500	X		X		X		30	98°c	82°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Cena	Pollo S. Criolla	Pollo.	3125	2500	X		X		X		30	96°c	81°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Cena	Sopas Carmeli.	C. Rés	150	150	X		X		X		45	90°c	74°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Cena	Yuca Cocida	Yuca.	4687	3750	X		X		X		35	94°c	81°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Cena	C. Res S.C.	C. Res	2500	2500	X		X		X		30	89°c	70°c	10	10	10	10	X		
31.10.23	Cena	Arroz Cena.	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	86°c	75°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: Aux C.