



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019/03/26 10:10/2019

Página: 1 de 1

SUBSECCION LOCAL: LOCALIDAD Puerto Asencio SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yara Victoria Martinez

OPERADOR: Eugenio Constanza Fajon

UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COCINA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos unidad)	PESO NETO (gramos/kilos unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	ALIMENTO TERMINADO											
						SI	NO	SI	NO	SI	NO			COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD							
																		SI		NO					
01.10.23	Desa	Agua Pa leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	96°	80°	10	10	10	10							
01.10.23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	X		X		X		20	94°	81°	10	10	10	10							
01.10.23	Desa	tamal	tamal	10.000	10.000		X			X		45	96°	82°	10	10	10	10							
01.10.23	almu	Pollo Guisado	Pollo	3125	2.500	X		X		X		30	90°	86°	10	10	10	10							
01.10.23	almu	lengua S. Crio	lengua.	2500	2500	X		X		X		40	93°	82°	10	10	10	10							
01.10.23	almu	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	98°	86°	10	10	10	10							
01.10.23	almu	ajíaco	Dechuga.	206	206	X		X		X		45	96°	80°	10	10	10	10							
01.10.23	Cena	C. Cerdo	C. cerdo	2500	2500	X		X		X		35	96°	83°	10	10	10	10							
01.10.23	Cena	C. Res H.	C. Res H.	2500	2500	X		X		X		30	89°	79°	10	10	10	10							
01.10.23	Cena	Arroz Perseñ	Arroz	2250	2250	X				X		35	84°	76°	10	10	10	10							
01.10.23	Cena	Sopa Cuchuco	C. Res	150	150	X		X		X		35	94°	76°	10	10	10	10							
02-10-23	Desa	Pollo de carne	carne de res	1500	1500	X		X		X		40	99°	86°	10	10	10	10							
02-10-23	Desa	Huevo revuelto	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	96°	81°	10	10	10	10							
02-10-23	Desa	Café con leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	90°	76°	10	10	10	10							
02-10-23	Desa	te en leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	99°	87°	10	10	10	10							
02-10-23	Alm	Carne Guisada	Carne de res	2500	2500	X		X		X		35	94°	89°	10	10	10	10							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS						RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																		OBSERVACIONES	
Yolibe H. Herrera						C.C.																			
Nº DE DOCUMENTO						Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD																			
						1019.022.679 op. Cocina																			

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibe H. Herrera

RESPONSABLE DEL DISEÑAMIENTO

Yolibe H. Herrera

NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD

01019.022.629 op. Cocina

01019.022.629 op. Cocina



MINISTERIO DE SALUD
REPUBLICA DEL PARAGUAY

PROCESO DE PREPARACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2014/2015

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Custodio Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Custodio Transitorio Ciudad Nueva

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

ORDINADOR O RESPONSABLE						FECHA						TIEMPO						NOMBRE						NOMBRE						PESO BRUTO						PESO NETO						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN						ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES																																																					
FECHA (dd/mm/aaaa)						TIEMPO DE COMIDA						NOMBRE DE LA PREPARACIÓN						NOMBRE DEL ALIMENTO						PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)						PESO NETO (gramos/litros/ unidad)						LAVADO						DESINFECCIÓN						COCCIÓN						TIEMPO EN MINUTOS						TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						COLOR						OLOR						SABOR						ASPECTO						ACEPTABILIDAD																							
																																																												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											
																																																												SI						NO						SI						NO						SI						NO						SI						NO						SI					
02-10-23						Alm						Arroz espigado						Arroz						2250						2250						X												X						X						20						99°C						98°C						10						10						10						10						X											
02-10-23						Alm						pechuga Asada						pollo						2500						2500						X												X						X						30						96°C						84°C						10						10						10						10						X											
02-10-23						Alm						papa cocinada						papa						4185						3750						X												X						X						25						88°C						79°C						10						10						10						10						X											
02-10-23						Alm						Sopa cebolla						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						X											
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						98°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						Tajado de platan						platanero						4186						3750						X												X						X						37						94°C						87°C						10						10						10						10						X											
02-10-23						Cena						Cuzuculu 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						26						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						36						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						Guash 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Puente Aranda SERVICIO SOCIAL Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA Centro de cuidado Transitorio CundinamarcaCOORDINADOR O RESPONSABLE Yenny Victoria Martínez 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						COCCION	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							SI		NO
03.10.23	Alm	Sopa pataron	C. Res	150	150	+		+		+		45	96°C	80°C	10	10	10	10	X	
03.10.23	Alm	Papa dorada	Papa	4687	3750	+		+		+		30	89°C	72°C	10	10	10	10	X	
03.10.23	Cena	Pollo S. C.	pollo	3125	2500	+		+		+		30	86°C	73°C	10	10	10	10	X	
03.10.23	Cena	C. Res S. c.	C. Res	2500	2500	+		+		+		35	80°C	72°C	10	10	10	10	X	
03.10.23	Cena	Arroz Zana.	Arroz	2250	2250	+			+	+		35	86°C	74°C	10	10	10	10	X	
03.10.23	Cena	Sopa Carne	C. Res	150	150	+		+		+		45	96°C	82°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Desa	Caldo de carne	carne de res	1500	1500	X		X		X		20	86°C	79°C	10	10	10	10	X	
04.10.23	Desa	Caldo de pollo	pollo	1500	1500	X		X		X		35	90°C	81°C	10	10	10	10	X	
04.10.23	Desa	Leche en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	98°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Desa	Wacup Leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	98°C	81°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Nuevo	Sorbeta Guina	leche	10500	10500	X		X			X	28	42°C	42°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Alm	Pescado G. Sudo	pollo	2500	2500	X		X		X		33	94°C	89°C	10	10	10	10	X	
04.10.23	Alm	Arroz pimenton	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	99°C	92°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Alm	Pescado	Pescado	5000	2500	X		X		X		21	96°C	89°C	10	10	10	10	+	
04.10.23	Alm	papa crida	papa	3750	3750	X		X		X		20	98°C	98°C	10	10	10	10	X	
04.10.23	Alm	Sopa con carne	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 Henao

Nº DE DOCUMENTO

Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1019022674

op cocina



MINISTERIO DE SALUD
DE LA REPÚBLICA DE CUBA

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: FGR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019/04/19/05/2019

Página: 1 de 1

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

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

COORDINADOR RESPONSABLE			OPERADOR			ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD							
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			SI	NO
04-10-23	09:00	Arroz con leche	leche	5250	5250	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Cerdo Caramelo	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Carne Guisada	carne de res	2500	2500	X		X		X		30	90°C	86°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	X				X	X	20	93°C	83°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Papa chorreada	Papa	4185	3750	X		X		X		30	99°C	89°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Sopa cucurucu	carne de res	150	150	X		X		X		45	96°C	84°C	10	10	10	10	X							
04-10-23	09:00	Potaje aluyama	aluyama	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 Morca	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°C	10	10	10	10	X							
05-10-23	Alm.	Pollo cuba	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	94°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	Lench	Sobreborraja	Carne de res	2500	2500	X		X		X		30	90°C	88°C	10	10	10	10	X							
05-10-23	Lench	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.

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: Mayo del 2019/05/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - NocheUNIDAD OPERATIVA: Centro de cuidado Transitorio CundinamarcaCOORDINADOR 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
05-10-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	94°C	87°C	10	10	10	10	X						
05-10-23	Cena	Sopa Verduras	Carne Res	150	150	X		X		X		38	99°C	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	Nucu	leche caliente	leche	10500	10500	X		X		X		35	99°C	93°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	AHM	Carne en Bistech	Carne de res	2500	2500	X		X		X		32	98°C	79°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	AHM	Carne de cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X		29	99°C	83°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	AHM	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	94°C	87°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	AHM	Platano maduro	platano	4185	3750	X		X		X		30	96°C	90°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	AHM	Sopa pajanilla	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	89	10	10	10	10	X						
06-10-23	ONC	Te con 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	89°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	Cena	Arroz Ajofoli	Arroz	2250	2250	X			X	X		29	97°C	80°C	10	10	10	10	X						
06-10-23	Cena	Papa al casco	papa	4185	3750	X		X		X		35	99°C	83°C	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolbeth Henza

TIPO DE DOCUMENTO

C.C.

Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1019022679

RGO

op cocina



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SE MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

PROCESO DE PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES PARA LA INICIACIÓN DE LA
PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-001-01

Version: 1

Fecha: Mayo 17, 2016

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Bogotá SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Bogotá UNIDAD OPERATIVA: Centro de Salud Transmisibles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Velazquez OPERADOR: Yenny Velazquez

FECHA (dd-mm-aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros unidades)	PESO NETO (gramos/litros unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECTACIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO		
																					Exhibe antes 2 y 10	
06-10-23	Cena	Cozuela Garbanzo	Carne de Res	150	150	X		X		X		45	99°C	90°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Desay	Caldo de maíz	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Desay	Caldo de maíz	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	91°C	88°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Desay	Caldo Pechuga	Pollo	1275	1500	X		X		X		25	88°C	80°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	C. Cerdo Mechado	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	80°C	77°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Pechuga ajillo	Pollo	3125	2500	X		X		X		20	89°C	70°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Sopa pa'caron	Carne Res	150	150	X		X		X		45	81°C	80°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	90°C	91°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Carne - Pollo	Pollo	1562	1250	X		X		X		20	90°C	88°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Carne Cerdo	Carne Cerdo	2500	2500	X		X		X		20	89°C	82°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Alm.	Pasta.	Pasta.	2500	2500	X			X	X		25	88	81°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Cena	Popa Gritilla	Papa.	4116	3750	X		X		X		30	91	85°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Cena	Yuca frita.	Yuca.	3750	3000	X		X		X		25	93	86°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Cena	Ensalada P.G.	Remolacha	5625	450	X		X		X		30	94	84°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Cena	Sopa Caldo	Carne Res	150	150	X		X		X		45	94	81°C	10	10	10	10	X			
07-10-23	Cena	Jugo Guandango	Guandango.	3750	2650	X		X		X		30	92	70°C	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-PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Provincia de Ayacucho SERVICIO SOCIAL: Centro Transitorio De Noche

UNIDAD OPERATIVA: Centro de ciudad Transitorio Surinamense

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yenny Victoria Martinez OPERADOR: Florencia Contreras Flores

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		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	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
08-10-23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X	X		30	99°C	80°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Desa	Pan de leche	Leche	5250	5250	X		X	X		20	99°C	90°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Desa	Leche en leche	Leche	5250	5250	X		X	X		30	96°C	89°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Desa	Huevos pinto	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	Alm	pechuga en salsa	pollo	2500	2500	X		X	X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Alm	Carne de res	Carne de res	2500	2500	X		X	X		35	94°C	89	10	10	10	10	X						
08-10-23	Alm	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X	20	91°C	79°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Alm	Pure de papa	papa cuolla	3750	3750	X		X	X		25	98°C	84°C	10	10	10	10	X						
08-10-23	Alm	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						
08-10-23	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 plátano	Plátano	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	87°C	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Polibeth Herrera

TIPO DE DOCUMENTO

CIE

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

101902679

CARGO

op cocina



MINISTERIO DE SALUD
DE ECUADOR

SISTEMA DE INFORMACIÓN 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: Mayo INT 2019043566 - 10/10/2019

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 Futuros

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
07-10-23	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 Azo	Leche.	5250	5250	X		X		X		20	84°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	Pechugos	2500	2500	X		X		X		35	94°C	86°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Alm	Arroz 2 Pasa	Arroz 2.	2250	2250	X			X	X		36	89°C	74°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Alm	Sopa Guiso	C. res	150	150	X		X		X		45	86°C	70°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Arroz Rajado	Arroz 2.	2250	2250	X			X	X		35	86°C	72°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Pollo Guiso	Pollo	2500	2500	X		X		X		46	98°C	81°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Sobrebrasa	Carne res	3125	2500	X		X		X		46	93°C	86°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Potacachuyuma	Alhuyuma	1420	1250	X		X		X		35	98°C	84°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Papa Rellena	Papa	3750	3750	X		X		X		30	76°C	70°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Sopa de Cuchapo	C. res	150	150	X		X		X		45	78°C	71°C	10	10	10	10	X					
09-10-23	Cena	Consolidado	Paneta	700	700	X		X			X	20	81°C	70°C	10	10	10	10	X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

TIPO DE DOCUMENTO

No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

CARGO



ALCALDIA MAYOR
DE BAOBITA E.S.A.
SECRETARÍA DE MANEJO DE RESERVAS

PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 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

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

COORDINADORA DE RESPONSALES - TIESS YERRE INSISTE																						
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
10-10-23	Desa	Aroz blanco	Aroz	2250	2250	X				X	X		20	99°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	Maíz en Caldo	leche	5250	5250	X		X		X			35	93°C	79°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	panaleta con leche	leche	5250	8250	X		X		X			30	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	NUEVE	Cafe con leche	leche	10500	10500	X		X		X			20	91°C	83°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Alm	Carne Holanda	Carne de res	2500	2500	X		X		X			30	96°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Alm	Carne Cerdo	Cerdo	2500	2500	X		X		X			35	99°C	90°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Alm	Aroz blanco	Aroz	2250	2250	X				X	X		22	92°C	89°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Alm	Platano cocido	platano	4185	3750	X		X		X			28	96°C	81°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Alm	Carne en 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	Desa	Spagueti	Postu	2200	2200	X				X	X		38	99°C	84°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Carne molida	Carne de res	2500	2500	X		X		X			31	90°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Pollo Gusado	Pollo	2500	2500	X		X		X			34	91°C	88°C	10	10	10	10	X		
10-10-23	Desa	Sopa aluyana	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

Julibeth Henao

TIPO DE DOCUMENTO

C.C

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1019 022679 op cocina



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE PARTICIPACIÓN 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: FQR PSS-243

Version: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

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
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		26	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	Almo	Sopa cebada	C. Res	150	150	X		X		X		45	98°C	83°C	10	10	10	10	X						
11.10.23	Almo	Pollo Guiso	Pollo	3125	2500	X		X		X		35	94°C	86°C	10	10	10	10	X						
11.10.23	Almo	C. Cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	98°C	76°C	10	10	10	10	X						
11.10.23	Almo	Papa Salada	Papa.	4687	3750	X		X		X		30	84°C	74°C	10	10	10	10	X						
11.10.23	Cena	Arroz cilani	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	89°C	76°C	10	10	10	10	X						
11.10.23	Cena	Cazuela Ave.	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	lecue	5250	5250	X		X		X		28	96°C	89°C	10	10	10	10	X						
12-10-23	Desa	panetón lecue	lecue	5250	5250	X		X		X		20	92°C	86°C	10	10	10	10	X						
12-10-23	Desa	Café con lecue	lecue	5250	5250	X		X		X		25	99°C	96°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

9019022679

OP Cocina

ALCALDIA MAYOR
DE BENIGNO L. G.

SECRETARÍA DE SERVICIOS SOCIALES

PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019/04/2019 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Cuidado transitorio Día - NocheUNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio CundimarcaCOORDINADOR 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									SI	NO	
12-10-23	A14	Arroz Coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	79°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	A14	Filete p	pescado	5000	2250	X		X		X		25	96°C	88°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	A14	pollo dorado	pollo	2500	2500	X		X		X		30	90°C	81°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	A14	sopa cebada	carne de res	150	150	X		X		X		29	93°C	89°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	A14	lenteja platano	platano	4185	3750	X		X		X		30	92°C	88°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	once	Fecula Maiz	le cue	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	pechuga pinto	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	90°C	89°C	10	10	10	10	X			
12-10-23	Cena	Carne cu-macuri	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	Café con leche	le cue	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	94°C	91°C	10	10	10	10	X			
13-10-23	Nuev	Sorbetes Tajón	le cue	10500	10500	X		X			X	20	99°C	91°C	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:

Polibeth Herrera

TIPO DE DOCUMENTO:

C.C.

No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

1019 02679

OP:

cocina

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo INT 2019043566 10/05/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL: Custodio transitorio Día - NocheUNIDAD OPERATIVA: Centro de Custodio Transitorio CundinamarcaCOORDINADOR 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							SI		NO
13-10-23	AIM	pollo cuampión	pollo	2500	2500	X		X		X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Amor 29 ualinda	Amor	2250	2250	X			X	X		20	96°C	89°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	pure de yuca	yuca	4185	3750	X		X		X		25	96°C	80°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Sopa carne Rita	Carne de res	150	150	X		X		X		45	99°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	AIM	Carne Golash	Carne de res	2500	2500	X		X		X		33	99°C	80°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	ONC	Amor con lechue	lechue	5250	5250	X		X		X		35	99°C	87°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Filete pescado	pescado	5000	2500	X		X		X		25	89°C	79°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	pelugo a Asada	pollo	2500	2500	X		X		X		20	96°C	83°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Amor al cilento	Amor	2250	2250	X			X	X		28	93°C	84°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	pure de papa	papa	4185	3750	X		X		X		31	91°C	86°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	Cena	Sopa Avesa	Carne de res	1500	150	X		X		X		45	99°C	88°C	10	10	10	10	X		
13-10-23	cena	Pimentón	Pimentón	300	300	X		X		X		15	86°C	76°C	10	10	10	10	X		
14-10-23	Desa	Caldo papa c.R.	c. Res	2500	2500	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
14-10-23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		30	94°C	81°C	10	10	10	10	X		
14-10-23	Desa	Té en leche	leche	5250	5250	X		X		X		20	89°C	70°C	10	10	10	10	X		
14-10-23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	X		X		X		25	84°C	71°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 SALUD PÚBLICA

PROCESO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOL-MS-243

Versión: 1

Fecha: Marzo 197 2019/04/1966 - 10/10/2019

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

COORDINADOR RESPONSABLE: TONY VILLALBA NARANJO															COORDINADOR RESPONSABLE: TONY VILLALBA NARANJO														
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				
																										TIEMPO EN MINUTOS			
14.10.23	Noen	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	Arroz	2250	2250	x				x	x	35	90°c	83°c	10	10	10	10	x										
14.10.23	Almu	Sopas Verdura	C. Res	150	150	x		x			x	45	98°c	84°c	10	10	10	10	x										
14.10.23	Almu	Soboburrigas.	Soboburriga	2500	2500	x		x			x	40	96°c	82°c	10	10	10	10	x										
14.10.23	Almu	C. Cerdo Var.	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	73°c	10	10	10	10	x										
14.10.23	Cena	Arroz Ajonjolí	Arroz	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. Res	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	83°c	10	10	10	10	x										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

TIPO DE DOCUMENTO

No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

CARGO



MINISTERIO DE SALUD

SECRETARÍA DE POLÍTICA Y TÉCNICA

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-45-243

Versión: 1

Fecha: Montevideo, MT 20/06/2024 - 10/06/2024

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Asunción SERVICIO SOCIAL: Cuidado Transitorio Día - Noche UNIDAD OPERATIVA: Centro de Cuidado Transitorio CundinamarcaCOORDINADOR 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/ unidades)	PESO NETO (gramos/litros/ unidades)	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									SI	NO	
15.10.23	Once	Colado F. Ha.	leche	6400	6400	+		+		+		30	96°C 81°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	Pollo Gorda.	Pollo	3125	2500	+		+		+		35	98°C 82°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	C. Mechada	C. Res.	2060	2060	+		+		+		40	90°C 82°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+		+		+		35	92°C 84°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	Tajada pla	Platano	4687	4687	+		+		+		35	96°C 80°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	Ajiao	C. peluqa.	206	206	+		+		+		45	95°C 83°C	10	10	10	10	10	+			
15.10.23	Cena	Limonada	Limon	3500	3500	+		+			+	15	10°C 5°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Desa	Colada Aven	leche	5250	5250	+		+		+		20	96°C 80°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Desa	Cafe leche	leche	5250	5250	+		+		+		20	92°C 80°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Desa	Huevos Derr	Huevos	1500	1350	+		+		+		25	96°C 74°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+				+	+	35	98°C 83°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Noche	leche calie.	leche	6400	6400	+		+		+		30	97°C 80°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Almu	C. Res Mech.	C. Res	2500	2500	+		+		+		25	96°C 79°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Almu	Pollo Asada	Peluqa.	3125	2500	+		+		+		30	94°C 76°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Almu	Arroz perej.	Arroz	2250	2250	+				+	+	35	98°C 78°C	10	10	10	10	10	+			
16.10.23	Almu	Sopa Arroz	C. Res	150	150	+		+		+		45	89°C 76°C	10	10	10	10	10	+			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolanda

Hernandez

DE DOCUMENTO

CC

No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

101902674

CARGO

op cocina



MINISTERIO DE SALUD

SECRETARÍA NACIONAL DE SALUD

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PS-24

Versión: 1

Fecha: Mayo 1971 2015/05/06 - 15:00:00

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD BUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNQUINAMARCA

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	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
16.10.23	Cena	Pechuga S. chan.	Pechuga.	3125	2500	+		+		+		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X							
16.10.23	Cena	Cerdo frito	C. Cerdo.	2500	2500	+		+		+		30	94°C	80°C	10	10	10	10	X							
16.10.23	Cena	Arroz Zanaho	Arroz	2250	2250	+			+	+		35	96°C	76°C	10	10	10	10	X							
16.10.23	Cena	Guiso pepino	G. Pepino	2600	2400	+		+		+		25	84°C	70°C	10	10	10	10	X							
16.10.23	Cena	Sopa Carmelita	C. Res	150	150	+		+		+		45	94°C	83°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Desa	Chocolate	leche	2250	2250	+		+		+		20	84°C	70°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Desa	Café leche	leche	2250	2250	+		+		+		20	86°C	74°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Desa	C. papa Pescado	Pescado	5000	2500	+		+		+		30	86°C	72°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Desa	C. papa Pechuga	Pechuga	3125	2500	+		+		+		35	96°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Almo	C. Res Mech.	C. Res	2500	2500	+		+		+		40	98°C	81°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Almo	C. Cerdo Planc.	C. Cerdo	2500	2500	+		+		+		30	94°C	83°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Almo	Arroz Dimento.	Arroz	2250	2250	+			+	+		35	95°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Almo	Sopa Verdor.	C. Res	150	150	+		+		+		45	94°C	83°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Almo	Papa chaleq.	Papa.	4600	3750	+		+		+		40	96°C	74°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Cena	Filetes. Criolla	Filete	5000	2500	+		+		+		40	98°C	80°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Cena	Pechuga G.	Pechuga.	3125	2500	+			+	+		35	96°C	74°C	10	10	10	10	X							
17.10.23	Cena	Arroz Verde	Arroz	2250	2250	+		+		+		35	84°C	70°C	10	10	10	10	X							

NOTAS Y APELLIDOS COMPLETOS

Ana G.

RESPONSABLE DEL DISEÑAMIENTO

PRO DE DOCUMENTO

ce

NÚM DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

1005435554

LA

Aux C.



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE
HIGIENE Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FQR-PSS-243

Version: 1

Fecha: Mayo INT 2019/04/06 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY 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		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	Puca cocida	Puca	4687	3750	+		+		+		35	89°C	76°C	10	10	10	10	+						
17.10.23	Cena	Sopa Carmeli.	C. Res	150	150	+		+		+		45	98°C	79°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	+		+		+		25	89°C	72°C	16	16	16	16	+						
18.10.23	Desa	Colada h. plata.	leche,	5250	5250	+		+		+		25	84°C	76°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Desa	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+			+	+		35	89°C	70°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Desa	Huevo Perro.	Huevos	3125	2500	+		+		+		30	96°C	80°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Almo	Pollo f. Hierba.	Pollo	3125	2500	+		+		+		30	86°C	70°C	10	16	10	10	+						
18.10.23	Almo	Higado frito	Higado	2500	2500	+		+		+		35	80°C	71°C	10	16	10	10	+						
18.10.23	Almo	Arroz Atomat.	Arroz	2250	2250	+			+	+		35	96°C	80°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Almo	Sopa Avena	C. Res	150	150	+		+		+		45	86°C	72°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Almo	Platano Queso	platano	4687	3750	+		+		+		40	96°C	81°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	C. Res Asada	C. Res	2500	2500	+		+		+		35	98°C	80°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	C. cerdo A.	C. cerdo	2500	2500	+		+		+		35	79°C	70°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+			+	+		30	89°C	72°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	Puca dorada	Puca	4687	3750	+		+		+		35	98°C	80°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	Sopa eucali.	C. Res	150	150	+		+		+		45	86°C	70°C	10	10	10	10	+						
18.10.23	Cena	Peto dulce	leche.	6000	6000	+		+		+		40	98°C	80°C	10	10	10	10	+						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibeth Herrera

TÍTULO DE DOCUMENTO

C-E

NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1019022070 op cocina



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-RSS-243

versión: 1

Fecha: Monrovi 2019-06-26 - 15/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY VICTORIA MARTÍNEZ OPERADOR FUNDACIÓN CONSTITUYENDO 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								
19.10.23	Desa	colada Ave.	leche	5250	5250	x		x		x		25	98°c	80°c	16	16	10	10	x		
19.10.23	Desa	Huevos R.	Huevos	1500	1350	x		x		x		25	96°c	81°c	16	16	10	10	x		
19.10.23	Desa	chancha Hve.	Huevo	1500	1350	x		x		x		30	70°c	64°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almo	Albondigas.	C. Res y pol.	2500	2500	x		x		x		35	86°c	71°c	16	16	10	10	x		
19.10.23	Almo	Pollo s. cnolla.	pollo	3125	2500	x		x		x		30	98°c	80°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almo	Spaguetis	Spaguetis	2250	2250	x			x	x		35	96°c	82°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Almo	Platano cocado	Platano	4687	3750	x		x		x		40	88°c	72°c	16	16	10	10	x		
19.10.23	Almo	Sopa Menuden.	Menudencias	210	210	x		x		x		35	86°c	70°c	10	10	10	10	x		
19.10.23	Cena	pollo s. p.e.	Pollo	3125	2500	x		x		x		30	89°c	68°c	10	16	10	10	x		
19.10.23	Cena	C. Res boplas.	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 Guiso	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	16	16	10	10	x		
20.10.23	Desa	C. Fawla y.	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	89°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	69°c	10	10	10	10	x		

NÚMEROS Y APELLIDOS COMPLETOS

Ana O.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

TIPO DE DOCUMENTO

CC

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

100543554

Aug e.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

CALLE BOGOTÁ 100, BOGOTÁ, 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: FOP-PS-243

Versión: 1

Fecha: Memo NAT 2016041596 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YERY 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
20.10.23	Almo	Pollo dorado	Pollo	3125	2500	x		x		x		35	96°C	80°C	16	16	16	16	x							
20.10.23	Almo	Sobobarriga.	Sobobarriga	2500	2500	x		x		x		40	98°C	81°C	16	16	16	16	x							
20.10.23	Almo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x		x		x		35	96°C	82°C	10	16	16	16	x							
20.10.23	Almo	Yuca cocida	Yuca.	4687	3750	x		x		x		30	89°C	70°C	10	10	10	16	x							
20.10.23	Almo	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	69°C	10	10	10	10	x							
20.10.23	Cena	Papa saladá	Papa	4687	3750	x		x		x		35	95°C	81°C	10	10	10	10	x							
20.10.23	Cena	Sopa Perlá.	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	Café leche	leche	5250	5250	x		x		x		30	89°C	73°C	16	10	10	10	x							
21.10.23	Desa	Huevos Revu	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	Almo	C. cento D.	C. Cento	2500	2500	x		x		x		35	94°C	72°C	10	16	16	16	x							
21.10.23	Almo	Pechuga As.	Pechuga.	2500	2500	x		x		x		40	98°C	82°C	10	10	10	10	x							
21.10.23	Almo	Arroz Zana.	Arroz	2250	2250	x				x	x	40	98°C	80°C	10	10	10	10	x							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NÚMEROS Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibeth Herrera

TIPO DE DOCUMENTO

C.C

NÚMERO DE DOCUMENTO

10/4022674

CARGO

op cocinera

GOBIERNO
DE ARICAPROCESO DE ENTREGA DE SERVICIOS SOCIALES - FUNDACION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ENTREGA DE ALIMENTOS A FAMILIAS EN SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA DE ALIMENTOS

Código: FOS-PS-243

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2019

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YULY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO

COORDINADOR RESPONSABLE: YENY VICTORIA MARTINEZ OPLI RADON FUNDACION CONSTANTINO FLORES																									
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						COCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECTACION		COCCION			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
21.10.23	Alm	Sopa lenteja	C. Res	150	150	+		+		+		45	98°C	80°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Alm	Papa al vapor	Papa.	4689	3750	+		+		+		40	89°C	70°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Cena	C. cerdo yf.	C. cerdo	2500	2500	+		+		+		40	96°C	79°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Cena	C. Res Des.	C. Res	2500	2500	+		+		+		35	98°C	80°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Cena	Spaguetis	Spaguetis	2250	2250	+			+	+		30	89°C	70°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Cena	Papa s. cruj.	Papa	4689	3750	+		+		+		35	98°C	71°C	10	10	10	10	+						
21.10.23	Cena	Sopa pataca	C. Res	150	150	+		+		+		45	99°C	73°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Desa	Café leche	leche	5250	5250	+		+		+		30	96°C	81°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Desa	chocolate	leche	5250	5250	+		+		+		25	98°C	80°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Desa	Cal. Papa Huevo	Huevo	1500	1350	+		+		+		30	86°C	70°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Desa	Cal. papa Pech.	C. Pechuga	3125	2500	+		+		+		35	88°C	72°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Alm	C. Res c.	C. Res	2500	2500	+		+		+		30	96°C	76°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Alm	C. cerdo	C. cerdo	2500	2500	+		+		+		35	98°C	78°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Alm	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	+			+	+		30	96°C	80°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Alm	Papadorada	Papa.	4689	3750	+		+		+		40	89°C	70°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Alm	bucacense	C. Res	150	150	+		+		+		45	96°C	73°C	10	10	10	10	+						
22.10.23	Cena	C. cerdo c.	C. cerdo	2500	2500	+		+		+		30	98°C	76°C	10	10	10	10	+						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulibeth Herrera

TIPO DE DOCUMENTO: C.C

Nº Y DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

1019 022.679

OP COCINA



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FCS-075-143

Versión: 1

Fecha: Mayo 14 2014 Hora: 10:00pm

Página: 1 de 1

UBIDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DÍA: NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE GUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEIN VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION 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						COCCION TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalua entre 2 y 10	Evalua entre 2 y 10		Evalua entre 2 y 10	Evalua entre 2 y 10
22.10.23	Cena	C. Molida	C. Res. Molida	2500	2500	x		x		x		30	96°	79°	10	10	10	10	10	x			
22.10.23	Cena	Arroz Petepil	Arroz	2250	2250	x		x		x		35	98°	80°	10	10	10	10	10	10	x		
22.10.23	Cena	Papa chupe	Papa	4687	3750	x		x		x		40	89°	72°	10	10	10	10	10	10	x		
22.10.23	Cena	Sopa cuchuco	C. Res	150	150	x		x		x		45	88°	70°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Desay	Colada F. Narez	Leche	5250	5250	x		x		x		30	96°	79°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Desay	Leche	Te en leche	5250	5250	x		x		x		45	89°	83°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Desay	Carne Res.	Caldo de Papa	150	150	x		x		x		30	90°	80°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Desay	Huevo	Huevo Cond	150	150	x		x		x		25	92°	79°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Alm.	Carne R. F. Huevo	Carne Res	2500	2500	x		x		x		33	86°	82°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Alm.	Pechuga Salsu	Pollo	3125	2500	x		x		x		42	85°	79°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Alm.	Arroz Papinto	Arroz	2250	2250	x				x	x	30	90°	83°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Alm	Sopa Cuchuco	Carne res	150	150	x		x		x		25	85°	87°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Cena	Carne Molida	Carne Res	2250	2250	x		x		x		29	89°	82°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Cena	Carne Cerdo	Carne Cerdo	2250	2250	x		x		x		32	79°	81°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	x				x	x	30	90°	83°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Cena	Tajada Platano	Platano	4887	3750	x		x		x		40	92°	87°	10	10	10	10	10	10	x		
23.10.23	Cena	Cazuel. frijoles	C. de res	150	150	x		x		x		45	90°	85°	10	10	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETO

Ana O.

TIPO DE DOCUMENTO

CC

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1005432254

Firma: C.



AL CALDERON
DE BOGOTÁ

SECRETARIA DE SALUD Y COOP. SOC.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FCR-ASIS-343

Versión: 1

Fecha: Noviembre 2015

Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY VICTORIA MARTINEZ OPERADOR: FUNDACION 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						COCCION	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECTACION		COCCION			TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO									SI		NO
24-10-23	Desa	Caldo carne	Carne	1500	1500	+			X	X		30	99°C	83°C	10	10	10	10	X			
24-10-23	Desa	Caldo pollo	pollo	1500	1500	+			X	X		35	96°C	84°C	10	10	10	10	X			
24-10-23	Desa	le en leche	leche	5250	5250	+			X	+		20	90°C	74°C	10	10	10	10	X			
24-10-23	Desa	cafe de leche	leche	5250	5250	+			X	+		25	99°C	89°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	NUCU	sorbete mora	leche	10500	10500	+			X	X	X	28	4°C	4°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	AHM	pollo dorado	pollo	2500	2500	+			X	+		20	90°C	83°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	AHM	cerdo dorado	cerdo	2500	2500	+		X	+	X		33	99°C	84°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	AHM	Spagueti	Pasta	2200	2200		+	X	+	X		38	96°C	83°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	AHM	Sopa alviana	carne de res	150	150	+		X		X		40	98°C	86°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	AHM	Papa dorada	Papa	4150	3750	+		X		X		30	93°C	84°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	ONC	Sorbete Guanaba	leche	5250	5250	+		X		X	X	25	4°C	4°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Sobre banga	Carne de res	2500	2500	+		X		X		35	96°C	80°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Cerdo Asado	Carne de cerdo	2500	2500	+		X		X		29	99°C	81°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Amor blanco	Amor	2250	2250	+		X	+	X		33	90°C	83°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Sopa Guineo	Carne de res	150	150	+		X		X		25	99°C	84°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Papa dorada	Papa	4180	3750	+		X		X		20	94°C	81°C	10	10	10	10	+			
24-10-23	Cesa	Jugu maracuya	maracuya	4183	3000	+		+			+	15	4°C	4°C	10	10	10	10	+			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Yolibeth Herrera

TIPO DE DOCUMENTO

C.C

NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1079 022679

ARRO

OP COCINA



MINISTERIO DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR DE SERVICIOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORM-SS-021

Versión: 1

Fecha: 08/04/2014 (08/04/2014)

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL CUIDADO TRANSITORIO DÍA: NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE GUAYMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEIN 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				COCCION	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCION			COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °c		FINAL °c	Evalue entre 2 y 10						Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO
25-10-23	Desa	Chocolate	Leche	5250	5250	X		✓		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 Revueltos	Huevos	3125	2500	X		Y		X		20	85°	82°	10	10	10	10	X						
25-10-23	Alm	Carne Molida	Carne Res	2500	2500	X		Y		X		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	Akroz Perejil	Arroz	2250	2250	✓			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 Carreña	Carne Res	150	150	X		X		X		40	97°	92°	10	10	10	10	X						
25-10-23	Cena	Arroz de Cito	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	Pachanga 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	99°	83°	10	10	10	10	X						
26-10-23	Desa	Caldo Huevo	Huevo	1500	1350	X		X		X		25	96°	81°	10	10	10	10	X						
26-10-23	Desa	Pavella Leche	Leche	5250	5250	X		X		X		28	94°	79°	10	10	10	10	X						
26-10-23	Desa	Calada Plata	Leche	5250	5250	X		X		X		32	92°	89°	10	10	10	10	X						
26-10-23	Nuev	Leche en Leche	Leche	10500	10500	X		X		X		20	99°	86°	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NÚMERO DE FOLIOS: 01 IMPRESIONES

Sanabed Pardo

FECHA DEL DOCUMENTO

CC

NÚMERO DEL DOCUMENTO

1012344380

OPCAINCS



AL MINISTRO DE SALUD
DE PERÚ

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIO SALUD PARA LA PREVENCIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Formato: F-001-005-2011
Versión: 1
Fecha: Mayo del 2014
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL (LOCALIDAD) PUENTE ARANDA SERVICIO SOCIAL CUIDADO TRANSITORIO DÍA-NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE YEINY 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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES						
						LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN						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
						SI	NO	SI	NO			SI	NO													
26-10-23	Alm	Pescado Fil.	Pescado	5000	2500	X		X		X		28	94 [°]	83 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Alm	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	X		X		X		35	84 [°]	80 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Alm	Arroz Bergal.	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	90 [°]	82 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Alm	Sopa Avena	Carne. res.	150	150	X		X		X		28	99 [°]	91 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Alm	Pure papa.	papa.	4180	3750	X		X		X		33	90 [°]	89 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Brñ.	Flan.	leche.	5250	5250	X		X		X		29	96 [°]	79 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		25	94 [°]	80 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Cena	Carne Molida.	Carneres	2500	2500	X		X		X		30	90 [°]	89 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Cena	Pollo Dorado	Pollo	2500	2500	X		X		X		35	96 [°]	81 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Cena	Yuca Cocida.	Yuca.	4190	3750	X		X		X		30	94 [°]	83 [°]	10	10	10	10	X							
26-10-23	Cena	Sopa Fideo	Carne res.	150	150	X		X		X		40	90 [°]	80 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Des	Cafe con leche.	Leche	5250	5250	X		X		X		30	96 [°]	79 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Des	Tee con leche.	Leche.	5250	5250	X		X		X		30	96 [°]	77 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Des	Caldo Pescado	Pescado	3000	1500	X		X		X		40	90 [°]	88 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Des	Caldo Pechuga	Pollo	1875	1500	X		X		X		40	99 [°]	89 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Alm	Res. Chimichurri	C. res.	2500	2500	X		X		X		35	98 [°]	76 [°]	10	10	10	10	X							
27-10-23	Alm.	Pechuga Asada	Pollo	3125	2500	X		X		X		38	90 [°]	75 [°]	10	10	10	10	X							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Sanibed Pardo

TIPO DE DOCUMENTO

Cc

NÚM. DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1018349360

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

Unidad: FORAMSA (23)
Municipio:
Fecha: Mayo del 2019 (23/05/2019)
Página: 1 de 1

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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE						YELIN VICTORIA MARTINEZ OPERADOR						EJECUCION CONSISTENTE Y EFICIENTE						ALIMENTO EN PROCESO		COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
FECHA (dd-mm-aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros unidad)	PESO NETO (gramos/litros unidad)	LAVADO		DESINFECCION		COCCION		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				
27-10-23	Alm.	Arroz Pimenton	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	88°C	80°C	10	10	10	10	X									
27-10-23	Alm.	Papa francesa	Papa.	4687	3750	X		X		X		45	89°C	79°C	10	10	10	10	X									
27-10-23	Alm.	Sopa Pataron	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.	C. Cerdo Asada.	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	99°C	85°C	10	10	10	10	X									
27-10-23	Cena.	Arroz Zanahora	Arroz.	2250	2250	X			X	X		30	91°C	86°C	10	10	10	10	X									
27-10-23	Cena.	Sopulentes	C. res.	150	150	X		X		X		35	79°C	67°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	41°C	88°C	10	10	10	10	X									
28-10-23	Des.	Huevos tortilla	Huevos	1500	1500	X		X		X		20	89°C	74°C	10	10	10	10	X									
28-10-23	Des.	Huevos Reveltos	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 Baya	C. res y cerdo	1250	1250	X		X		X		45	91°C	77°C	10	10	10	10	X									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS

Scribed Tordo

TIPO DE DOCUMENTO

CC.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

1012344320

OP. Co Linc

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: PUNTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: YEINY 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	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		SI	NO
28-10-23	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 Manz	Leche.	5250	5250	X		X		X		40	88°C	81°C	10	10	10	10	X		
29-10-23	Cena	Carne Cerdo	C. Cerdo	2500	2500	X		X		X		30	92°C	96°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	Pe Cuga Arroz	Pollo	2500	2500	X		X		X		33	94°C	81°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolibeth Herrera

TÍTULO DE DOCUMENTO: C-C

N.º DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 101902679 op Cocina



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN
Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROYECTO DE FORTALECIMIENTO DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: 2023-10-31
Centro: 1
Fecha: 2023-10-31
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: PUNTE ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DÍA: NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA

COORDINADOR O RESPONSABLE: *EINY 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					
30-10-23	AHM	Arroz Espinaca	Arroz	2250	2250	X			X	X		20	99°C	83°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	AHM	Sopa cebada	Carne de res	150	150	X		X		X		45	98°C	90°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	AHM	Carne 600g	C. de res	2500	2500	X		X		X		30	92°C	80°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	AHM	papa 600g	papa	4180	3750	X		X		X		25	90°C	89°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	ONC	Calada Hariz	leche	5250	5250	X		X		X		20	99°C	90°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	AHM	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 sodada	papa	4185	3750	X		X		X		20	96°C	90°C	10	10	10	10	X						
30-10-23	Cena	Carzuela 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	Cafe 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.	1500	1350	X		X		X		30	90°C	80°C	10	10	10	10	X						
31-10-23	Arroz	Arroz Ajonjolí	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	96°C	81°C	10	10	10	10	X						
31-10-23	Arroz	Garbanzos.	C. Res	150	150	X		X		X		45	90°C	80°C	10	10	10	10	X						
31-10-23	Arroz	Papa dorada		4687	3750	X		X		X		30	96°C	81°C	10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NÚMERO DE APELACIÓN: 0000000000

Ana O.

TÍTULO DE DOCUMENTO

ce

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

100543258

Aut. C.

GOBIERNO REGIONAL DE PUNTA
PUNTA PUNTA

SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA FAMILIA SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FPM-PR-001

Versión: 1

Fecha: Mayo del 2014

Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: PUNTA ARANDA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDIRAMARCA

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: YURY VICTORIA MARTÍNEZ OPERADOR FUNCIÓN CONSTITUYENDO FUTURO						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros unidad)	PESO NETO (gramos/litros unidad)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI		NO
31.10.23	Cena	Cerdo Asado	Cerdo	2500	2500	+		+		+		25	96°C	80°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Alm	C. Res Gulas.	C. Res	2500	2500	+		+		+		30	98°C	82°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Cena	Pollo S. criolla	pollo.	3125	2500	+		+		+		30	96°C	81°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Cena	Sopas Carmeli.	C. Res	150	150	+		+		+		45	90°C	79°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Cena	Yuca cocida	Yuca.	4687	3750	+		+		+		35	94°C	81°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Cena	C. Res S.C.	C. Res	2500	2500	+		+		+		30	89°C	70°C	10	10	10	10	+		
31.10.23	Cena	Arroz Zenn	Arroz	2250	2250	+			+	+		30	86°C	75°C	10	10	10	10	+		

RESPONSABLE DEL SERVICIO SOCIAL

FOMODER Y APLICADOR COMPLETO

Ana O.

UNIDAD DE DOCUMENTOS

CC

APLICADOR COMPLETO Y APLICADOR

1005438059

Apx C.