| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-245 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE**
**UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA**
**OPERADOR: MULTIETNIAS**

**SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE**
**COORDINADOR O RESPONSABLE:CAROLINA PABON**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | No MENU | ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA | JUSTIFICACIÓN | RESPONSABLE Y CARGO | APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA | | NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | SI # REGISTRO | NO RAZON | |
| | | TINTO | AGUADEPANELA CON ANIS | | | | | |
| | | COLADA DE AVENA | AVENA CUBANA | | | | | |
| | | EMPAREDA DO DE QUESO | HUEVOS NAPOLITANOS | | | | | |
| | | | ROSQUITAS DE QUESO | | | | | |
| | | PAPAYA PICADA | SANDIA CON KIWI PICADO | | | | | |
| | | SORBETE DE FEIJOA | SORBETE DE GUANÁBANA Y FRESA | | | | | |
| | | MANTECADA | TOSTADA DE AGUACATE Y QUESO | | | | | |
| | | POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑON ES | FILETE DE BAGRE EN SALSA | | | | | |
| | | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ CON VERDURAS | | | | | |
| | | ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE | ENSALADA DE LECHUGA - PIMENTÓN - QUESO – TOMATE | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29/03/2024 | 12 | PURÉ DE YUCA | PAPA Y YUCA EN SALSA | CELEBRACION VIERNES SANTO Y CUMPLEAÑOS | LYNA OLARTE ARIAS NUTRICIONISTA | | | |
| | | SOPA CARMELITA | SANCOCHO DE PESCADO | | | | | |
| | | JUGO DE MARACUYA | JUGO MANGO – MARACUYA | | | | | |
| | | CAFÉ CON LECHE | CHOCOLISTO EN LECHE | | | | | |
| | | MOGOLLA INTEGRAL | QUESADILLA DE QUESO Y FRESA | | | | | |
| | | MANGO PICADO | | | | | | |
| | | FILETE DE PESCADO | TRUCHA APANADA | | | | | |
| | | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ VERDE | | | | | |
| | | ENSALDA AGRIDUCLE | ENSALADA DE PAPA CON VERDURAS Y MAYONESA | | | | | |
| | | PURE DE PAPA | | | | | | |
| | | SOPA DE AVENA | CREMA DE AHUYAMA | | | | | |
| | | JUGO DE MARACUYA | TÉ DE FRUTOS ROJOS. | | | | | |

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

**OBJETIVO**

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el número de consecutivo entregado por la nutricionista asignada a la unidad operativa.

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.

No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.

Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse preparación por preparación.

Alimento propuesto: alimento o preparación que desean realizar, si se cambia de preparación preferiblemente debe usar los mismos ingredientes, en el caso de cambio de alimentos, el operador en asociación debe asegurarse de no afectar su presupuesto.

Justificación: describa brevemente la razón del cambio, por el cual no se ofrece el alimento programado.

Responsable y cargo: escriba el nombre de la persona que solicita autorización del cambio y cargo.

Aprobación por profesional en Nutrición asignado a la Unidad Operativa: DILIGENCIARA LA NUTRICIONISTA A CARGO DE LA UNIDAD OPERATIVA:
SI # Registro: si el profesional en nutrición considera viable el cambio, debe diligenciar esta casilla con un número consecutivo, el cual debe iniciarse así: el primer número corresponderá al número de la localidad, el segundo número al orden consecutivo del cambio y el tercer número al año, ejemplo 7-001-2018
NO, RAZON: si el profesional en nutrición no considera viable el cambio diligenciará esta casilla con las razones por las cuales no está de acuerdo con el cambio y puede ofrecer la sugerencias

Nutricionista : .Nombres y apellidos en letra legible, firma y cargo del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.