	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR.PSS.248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 8
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 20190216408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Tunjuelito **SERVICIO SOCIAL:** Comedores **UNIDAD OPERATIVA:** S.a Usaquén Fases.

DIRECCIÓN: Calle 53 Sur N° 91-33 **TELÉFONO:** 3007005513

OPERADOR: ASOMUCAT

FECHA (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: 1-12-22

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes												C	
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.												NA	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)												C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).												C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.												NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implemente el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante												NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa												C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.												C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.												C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.												C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.												C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.												C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.												C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.												C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.												C	
2.10	Se observe que todo el personal que ingrese al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.												C	

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.												C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.												C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas												C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.												C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.												C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión												C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.												C	

Powered by CamScanner

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 8 °C.												C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.												C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.												C	

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.												C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.												C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.												C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.												C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.												C	

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.												C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.												C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.												C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.												C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras												C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día												C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.												C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben												C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.												C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.												C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.												C	

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.												C	
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.												NA	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.												C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.												C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.												C	

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C <60°C).												C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C												C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.												C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos												C	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.												C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.												C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.												C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.												C	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.												C	

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento												C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.												C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.												C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.												C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Puente Aranda	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer.		
DIRECCIÓN:	Calle 53 Sur No 31 33	**TELÉFONO:**	3002200513
FECHA (dd/mm/aaaa):	1-12-2022	**OPERADOR:**	Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en Salsa Criolla	Pechuga de Pollo en Salsa Criolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de Pepino tomate y cebolla	Ensalada de Pepino tomate y cebolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Platano Mucho Fritoy Horneado	Platano Mucho Fritoy Horneado	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cereal Dulce Seco	Cereal Dulce Seco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sabado de Garbanzo	Sabado de Garbanzo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Granadilla	Granadilla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Tatiana Ortiz Monclu

Powered by CamScanner

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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario Casa Popular
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Fairer.		
DIRECCIÓN:	Calle 53 No. 31 33 Sur	TELÉFONO:	3002200513
OPERADOR	Asociación Mujer Cabeza de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	1-12-2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 6A 5 AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 3: DE 6A 12 AÑOS	65	GRUPO ETÁREO 4: DE 2 A 4 AÑOS	120	GRUPO ETÁREO 5: DE __A__ AÑOS	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
7 14 años	8	Pechuga de Pollo en Salsa Criolla	Pechuga de Pollo en Salsa Criolla	71	PESO MUESTREADO	73	72	73	71	70	73	73	74													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	101	103	100	98	103	103	104														
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3														
7 14 años	8	Arroz con fideos	Arroz con fideos	108	PESO MUESTREADO	101	107	103	110	110	103	104	103													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	99	95	102	102	95	96	95														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
7 14 años	8	Ensalada de pepino tomate y Cebolla	Ensalada de pepino tomate y Cebolla	78	PESO MUESTREADO	71	70	77	69	79	81	77	72													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	90	99	88	101	104	99	92														
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3														
7 14 años	8	Platano maduro frito Horneado	Platano maduro frito Horneado	58	PESO MUESTREADO	40	57	53	52	55	55	58	56													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	69	98	91	90	95	95	100	96														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														
7 14 años	8	Cuchuco de Arroz Seco	Cuchuco de Arroz Seco	300	PESO MUESTREADO	280	310	305	305	310	304	302	303													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	103	102	102	103	101	101	101														
					CALIFICACION																						
7 14 años	8	Sobrebarriga de Cuchuco	Sobrebarriga de Cuchuco	300	PESO MUESTREADO	279	277	281	283	284	303	304	306													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	92	94	94	95	101	101	102														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Rodriguez

Nutricionista Universidad Javeriana C.C. 52.336.[illegible]

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Tatiana Ortiz Monsalve

Powered by CamScanner

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá D.C., enero 20 de 2023.

HORA: 7:00 a.m. - 8:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer.

TEMA: Temperaturas de conservación de los alimentos preparados.

ASISTENTES: Manipuladora de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización del anexo técnico, numeral 5.2.4.7. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados y numeral 5.2.4.8. Servido y empacado de alimentos.

DESARROLLO:

1. Anexo técnico numeral 5.2.4.7. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados.

   Las preparaciones calientes listas para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 65 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación microbiana del alimento. - Cuando en el Comedor Comunitario – Cocina Popular se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de su temperatura (mayor a 65°C). - Las preparaciones que no requieran proceso térmico como jugos de frutas, las ensaladas frías y postres, deben mantenerse a

Powered by CamScanner

una temperatura de refrigeración no mayor de 2 °C y 6 °C (Usar camas de hielo o pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura). - Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya retirando de la nevera de acuerdo con la demanda del servicio. - Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración. - No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.

5.2.4.8. Servido y empacado de alimentos.

-Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la contaminación microbiana de los alimentos.
-Para preparaciones sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio.
-Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas y registrar la información en el formato "Preparación de alimentos", publicados en el SG de la página web de la SDIS, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad.
-Las verduras que deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 65°C.
-En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. San Vicente Ferrer	

Powered by CamScanner

Pilar Caicedo	manipuladora	CC 5 Vicente	
Myriam Motta	manipuladora	Comedor San Vicente	Myriam Motta
Nubia Cuesta Valbuena	Aux. administrativo	CS. Vicente	
Diana Prieto	manipuladora	CS Vicente	Diana P.
Dary Cortes	manipuladora	C.C.S V.Corte	Dary C.

Elaboró: Angela Beatriz Rodriguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PCR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 8
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Matriz INT 20160234 01 - 31/05/2016
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Rafael Uribe.

DIRECCIÓN: Calle 33 Sur No 31-23 SERVICIO SOCIAL: Comedores UNIDAD OPERATIVA: S. Vicente Ferrer

OPERADOR: ASOVICAF TELÉFONO: 3002906513

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: 20-23 FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C												
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de tomar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA												
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.	C												
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	C												
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y cabello cubierto.	C												
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra tapabocas) durante la ejecución de las actividades a cargo.	C												
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.	C												
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento	C												
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al procedio de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
2.10	Se observa que todo el personal que ingrese al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorra, tapabocas y bata.	C												

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.	C												
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos	C												
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C												
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	C												

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 5 °C.	C												
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que evitan su contaminación y alteración.	C												

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre patas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan	C												
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4ºC y Congelación hasta -25.	C												
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados lejos de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C												
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C.	C												
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C												
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos innecesarios que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	NA												
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolepticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las hortalizas frutas y utensilios antes de incorporarlos al proceso siguiendo la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y según diligencia el formato pertinente	C												

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (4°C, +60°C)	C													
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°C	C													
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C													
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los manos	C													
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C													
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasvasan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución	C													
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de plato ofertado reflejando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C													
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C													
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C													

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	C												
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C												
6.4	El proceso de descarte se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	C												

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA NES

Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor.
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer.		
DIRECCIÓN:	Calle 53 No. 31 33	TELÉFONO:	3002200513
OPERADOR	ASOMUCAF	FECHA: (dd/dm/aaaa)	20-01-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 3 A 5 MESES	4	GRUPO ETÁREO 2: DE 6 A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 3: DE 9 A 13 AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 4: DE 2 A 4 AÑOS	202	GRUPO ETÁREO 5: DE ___ A ___ AÑOS	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3 a 5 años	2	Pechuga de Pollo en Salsa blanca	Pechuga de Pollo en Salsa blanca	36	PESO MUESTREADO	37	38																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 a 5 años	2	Arroz con Ajiaco	Arroz con Ajiaco	45	PESO MUESTREADO	43	46																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	102																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 a 5 años	2	Tortilla de Espinaca	Tortilla de Espinaca	21	PESO MUESTREADO	19	22																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	104																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 a 5 años	2	Papa Cocida con Cáscara	Papa Cocida con Cáscara	30	PESO MUESTREADO	31	32																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 a 5 años	2	Sopa de Fideos	Sopa de fideos	120	PESO MUESTREADO	120	120																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 a 5 años	2	Salpicon de Mango	Salpicon de Mango	150	PESO MUESTREADO	150	150																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 N. 31 33	**TELÉFONO:**	3002200513
FECHA (dd/mm/aaaa):	20-01-23	**OPERADOR:**	ASOMUCAF

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de Pollo en Salsa blanca	Pechuga de Pollo en Salsa blanca	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con Arenjo V	Arroz con Arenjo V	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tortilla de Espinaca	Tortilla de Espinaca	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa Cocida con Cáscara	Papa Cocida con Cáscara	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de Mango	Sorbete de Mango	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Melón con Leche Condensada	Melón con Leche Condensada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: P-SIS-P05-249
Versión: 8
Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Noroeste. SERVICIO SOCIAL: Comedor UNIDAD OPERATIVA: San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Calle 585 No 31-23 TELÉFONO: 3002905113

OPERADOR: ASOUNCAF

FECHA: (Mínimo bimestral) ENERO: 10-23 FEBRERO: 18-23 MARZO: 21/23 ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C										
1.2	Los insumos de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	C	C	C										
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de personas servidas)	C	C	C										
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C	C	C										
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y los de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA										
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, teniendo en cuenta el estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA										

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y exámenes periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada y entregada inmediatamente ingresa a la unidad operativa	C	C	C										
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospecha que padecía de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea	C	C	C										
2.3	El servicio cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	C	C	C										
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a charlas o capacitación en higiene y protección de alimentos	C	C	C										
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y cabello cubierto	C	C	C										
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (guantes, tapabocas) durante la manipulación de los alimentos a cargo	C	C	C										
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte	C	C	C										
2.8	Los manipuladores evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento	C	C	C										
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos	C	C	C										
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata	C	C	C										

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos	C	C	C										
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	C	C	C										
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C	C	C										
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (-4 °C +4, 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos	C	C	C										
3.5	Se verifica el peso de los alimentos realizando los descuentos y registrando el control diligenciado	C	C	C										
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C										
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	C	C	C										

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.	C	C	C										
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C										
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C										
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C										
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 12 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C										
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C										
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C										
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C										
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C										
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -35.	C	C	C										
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C										
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C										
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C										
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 2 veces durante el día	C	C	C										
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C										
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C	C	C										
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										
5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente con el fin de que no se produzcan retrasos evitables que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	NA	NA	NA										
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción	C	C	C										
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por ausencias superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>5°C <60°C).	C	C	C											
5.7	Los alimentos (frutas, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°C	C	C	C											
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato Preparación de alimentos.	C	C	C											
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C											
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C											
5.11	En un tiempo de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución	C	C	C											
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las personas establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de ración ofrecida evidenciando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C											
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C	C	C											
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C											

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y materias empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta apropiadamente según el plan de saneamiento.	C	C	C										
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C										
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos estas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C										
6.4	El proceso de descarnado se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	C	C	C										

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma
Nombre Profesional	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	Firma

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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 (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponde.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 58 B. 31-33 Sur	TELÉFONO:	3002200513
OPERADOR	ASOMUCAF	FECHA: (dd/dm/aaaa)	21-03-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 5 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 12 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 14 A 13 AÑOS	38	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 14 AÑOS	230

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	3	Albondigas en Salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	43	PESO MUESTREADO	46	47	45																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	109	104																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Espaguetis	Espaguetis	57	PESO MUESTREADO	53	56	60																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	98	105																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Zanahoria rallada con limón y Cebolla	Zanahoria rallada con limón y cebolla	40	PESO MUESTREADO	39	43	41																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	108	103																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Pepa Sin Cascara dorada	Pepa sin Cascara dorada	14	PESO MUESTREADO	13	15	14																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	107	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	180	PESO MUESTREADO	173	181	185																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101	103																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Pechuga con papa	Pechuga con papa	50	PESO MUESTREADO	48	47	51																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	94	102																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Nutricionista
Universidad Javeriana
CC 52.339.959

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS Stefannia Mojica G.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer.		
DIRECCIÓN:	Calle 53 No 31 33 Sur	**TELÉFONO:**	3002200313
FECHA (dd/mm/aaaa):	21-03-2023	**OPERADOR:**	AJO HUCAF

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigos en Salsa balanceado	Albondigo en salsa balanceado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Espaguetis	Espaguetis	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Zanahoria rallada con limón y cilantro	Zanahoria rallada con limón y cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pap-Sin Cascara doble	Pap Sin Cascara doble	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de arroz	Sopa de Arroz	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sobrebarriga	Sobrebarriga	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papaya con yogurth	Papa con yogurth	1	3	3	3	3	3	3.	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Rodriguez Ramos

Nutricionista Dietista
Universidad Javeriana
C.C. 52.339.950

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefanny Nova G.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: 13/02/2023

HORA: 10:15 AM

LUGAR: COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE

TEMA: ACOMPAÑAMIENTO AL SERVICIO

ASISTENTES: JOHANA HERNANDEZ – STEFANNIA NOVA

ORDEN DEL DÍA: ACOMPAÑAMIENTO AL SERVICIO.

DESARROLLO:

- Se evidencia durante el acompañamiento que siendo las 10:30am aun no se había hecho el juego se estaba terminando de hacer. Las puertas fueron abiertas a las 10:30am pero el primer plato fue entregado a las 10:43am. Por lo que se realiza la observación. También se realiza observación al momento de servir los alimentos, ya que en 2 ocasiones se sirvieron 2 secas sin haber personas a la fila. No pasaron más de 5 min. servidos y entregados; pero se indica solo servir hasta que la persona esté en la fila y la solicite.
- Otra observación realizada es frente al uso de toallas de tela para secar las bandejas, se recuerda que esto no se debe realizar para evitar contaminación.
- Se evidencia que se está siguiendo con la minuta de día 1, no hay intercambios. Con respecto a las temperaturas de las preparaciones en la toma inicial y final las preparaciones calientes se encontraban por encima de 68°C; pero las frías como postre, jugo y verdura estuvieron en 10° a 15°C. (Jugo inicial 1.1°C, verdura final 5.5°C.)
- En plan de muestreo se evalua grupo de 9 a 13 años con 5 tamaños de muestra, donde no cumplió la carne con 2 muestras fuera de rango, las demás si cumplieron.
- En bodega se realiza la observación de mantener en mejor orden en los estantes. En los canastillos no combinar alimentos, ya que se encontró tomillo y naranjas en la misma canastilla y pimentón a cebolla cabezona. en la misma canastilla.
- Se evidencian productos sin rotular en neveras zanahoria, guascos y lechuga
- Para completar los menús de la semana falta cuchuco, uvas, espinaca, melón, aguacate y fríjol. Los cuales según indicación de la coordinadora llegan durante la semana.

Powered by CamScanner

* Se encuentra una operaria nueva, por lo que se verifica la carpeta con soporte, evidenciando que falta el conceptos médicos. La carpeta de capacitaciones se encontraba al día.
* Con respecto a peso y talla, se evuentra que se realizo otra jornada de tamizaje, pero falto el cargue de esto al SIRBE.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Johana Hernandez	Nutricionista	Sustitución	
Stefannia Nava G	Rep. Servicio	SAS CCCP San Vicente	

Elaboró: Johana Milena Hernandez

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	SAN VICENTE.		
DIRECCIÓN:	Cll 53 SUR # 31-33	**TELÉFONO:**	3166978342.
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/02/2023	**OPERADOR:**	ASOMUCAF.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES MECHADO	CARNE DE RES MECHADO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
VERDURAS COCIDAS CON MOJARINO FRITO	VERDURAS COCIDAS CON MOJARINO FRITO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Johana Hernandez

NOMBRES Y APELLIDOS: Johana Hernandez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova6.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Codigo: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190228518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	SAN VICENTE		
DIRECCIÓN:	CL 53 SUR # 31-33	TELÉFONO:	3166978342
OPERADOR	ASOMUCAF	FECHA: (dd/dm/aaaa)	13/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	38	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 14 AÑOS	230

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	33	PESO MUESTREADO	39	34	32	33	33																	✓
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	103	97	100	100																	
					CALIFICACION	1	3	1	3	3																	
4	5	LENTEJA CON CILANTRO	LENTEJA CON CILANTRO	90	PESO MUESTREADO	95	94	87	90	90																✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	104	97	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	ARVEJAS CRUDAS CON MANTEQUILLA	ARVEJAS CRUDAS CON MANTEQUILLA	55	PESO MUESTREADO	60	53	53	55	54																✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	96	96	100	98																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	28	PESO MUESTREADO	28	26	30	26	28																✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	107	93	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	SOPA DE CONCHITOS	SOPA DE CONCHITOS	270	PESO MUESTREADO	272	298	275	305	256																✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	110	102	113	95																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	75	PESO MUESTREADO	80	69	74	74	71																✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	92	99	99	95																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: JOHANA HERNANDEZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Navas.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: P-SIS-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 8
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 20190024651 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Naguib. SERVICIO SOCIAL: Comedor UNIDAD OPERATIVA: San Vicente Ferrer

DIRECCIÓN: Calle 55a No 31-33 TELÉFONO: 3002906513

OPERADOR: ASOMUCAF

FECHA: (día/mes/año) ENERO: 10-23 FEBRERO: 18-23 MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C											
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C											
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C											
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C											
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA											
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA											

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C											
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.	C	C											
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	C	C											
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C	C											
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y cerrado cerrado.	C	C											
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C											
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.	C	C											
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C											
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C											
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorra, tapabocas y bata.	C	C											

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos	C	C											
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C											
3.3	Se inspeccionan los alimentos a ingresar, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C	C											
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C											
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y registrando el correcto ajustume.	C	C											
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C											
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	C	C											

Powered by CamScanner

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 5 °C.	C	C											
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C											
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C											

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C											
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre patas o listones limpios y en buen estado, elevados del piso por lo menos 10 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C											
4.6	Se utilizan canastas y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes estan limpios y desinfectados antes de su uso	C	C											
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C											
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C											

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C											
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4ºC y Congelación hasta -25.	C	C											
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C											
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C											
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C											
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 2 veces durante el día	C	C											
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C											
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C											
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.	C	C											
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C	C											
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C											

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C											
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	NA	NA											
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C											
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C											
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C											

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por separado nuevamente a los 30 minutos en las temperaturas de riesgo (8°C y 60°C).	C	C												
5.7	Los alimentos (Bebidas, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren servido, se mantienen en neveras o preparados previamente antes de ser servidos y a una temperatura menor a 8 °C.	C	C												
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato Preparación de alimentos.	C	C												
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.	C	C												
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C												
5.11	En un tiempo de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de acción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C												
5.14	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de ración ofrecida ordenado los concernientes adquiridos durante la sensibilización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C												
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C												
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C												

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y sillas empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.	C	C											
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C											
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C											
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C											

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Firma:		

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

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 (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontrabe en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Funjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 No 31-33 Sur	TELÉFONO:	3002200513
OPERADOR	ADDHUCA F	FECHA: (dd/dm/aaaa)	18-02-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 1A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 9A 13 AÑOS	38	GRUPO ETÁREO 5: DE 2A 14 AÑOS	230

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
7 A 14 AÑOS	13	Carne res guisada	Carne de res guisada	77	PESO MUESTREADO	80	79	83	80	79	78	76	77	79	80	80	77	78									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	103	108	104	103	101	99	100	103	104	104	100	101								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
7 A 14 AÑOS	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	108	PESO MUESTREADO	100	101	100	103	110	110	101	100	100	100	109	110	113									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	93	92	95	102	102	93	95	95	95	101	102	104								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 A 14 AÑOS	13	Tajada de Ayacate	Tajada de Ayacate	45	PESO MUESTREADO	41	43	45	44	43	46	40	47	39	48	48	47	46									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	95	100	98	95	102	89	104	87	107	107	104	102								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3									
7 A 14 AÑOS	13	Tajada de Platano	Tajada de Platano	58	PESO MUESTREADO	62	61	60	63	53	55	57	55	59	60	60	63	61									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	103	109	91	95	98	95	102	103	103	109	105								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 A 14 AÑOS	13	Cazuela de Pollo	Cazuela de Pollo	300	PESO MUESTREADO	290	293	298	300	300	305	304	300	308	309	310	310	300									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	98	99	100	100	102	102	100	103	103	103	103	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 A 14 AÑOS	13	Sopa de Lulo	Sopa de Lulo	300	PESO MUESTREADO	305	305	300	301	306	300	301	306	301	300	308	310	300									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	102	100	100	102	100	100	102	102	100	103	103	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela [illegible]

C.C. 52.330.509

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Stephanie [illegible]

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Calle 53 No 31-33 Sur	**TELÉFONO:**	300 220 0513
FECHA (dd/mm/aaaa):	18-02-2023	**OPERADOR:**	ASOLUCAT

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cuisine de res cascada	Cuisine de res cascada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate	Tajada de Aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de Platano	Tajada de Platano	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de fríjoles	Cazuela de Fríjoles	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pepaya con queso con dulce crema	Pepaya con queso con dulce crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Patricia Romero

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nava G.

Powered by CamScanner