ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**4/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
POLLO EN SALSA BBQ	POLLO EN SALSA BBQ	**1**	8	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	8	9	9	8	9		
ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL CILANTRO	**1**	8	9	9	8	9	3	NINGUNA
		2	9	8	9	8	9		
		3	9	8	9	8	9		
CUBIOS GUISADOS	CUBIOS GUISADOS	**1**	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
TAJADA DE PLATANO	TAJADA DE PLATANO	**1**	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	**1**	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUANABANA	**1**	9	9	9	8	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	8	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :_____ Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**7/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	9	9	8	9	3	NINGUNA
		2	9	8	9	8	9		
		3	9	8	9	8	9		
ENSALADA PICO GALLO	ENSALADA PICO GALLO	1	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	9	9	9	9	9		
PURE DE PAPA CRIOLLA	PURE DE PAPA CRIOLLA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	9	9	9	8	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	8	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**13/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	NINGUNA
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	1	8	8	8	8	8	3	NINGUNA
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA ALPEREJIL	PAPA ALPEREJIL	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	1	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**14/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	1	9	8	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUANABANA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**18/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ALBONDIGAS	ALBONDIGAS	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PLATANO COCIDO	PLATANO COCIDO	1	9	8	8	9	9	3	NINGUNA
		2	9	8	8	9	9		
		3	9	8	8	9	9		
SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE CURUBA	JUGO DE CURUBA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**20/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO Y DORADA	CARNE DE CERDO Y DORADA	1	9	8	8	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	8	9	9	8	9		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PAPA ALVAPOR	PAPA ALVAPOR	1	9	8	8	9	9	3	NINGUNA
		2	9	8	8	9	9		
		3	9	8	8	9	9		
SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE LENTEJAS	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE PIÑA	JUGO DE PIÑA	1	8	8	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**20/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESCADO DORADO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL CILANTRO	1	8	9	9	8	9	3	NINGUNA
		2	8	9	9	8	9		
		3	8	9	9	8	9		
ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**CENTRO TRANSITORIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**VILLA KENNEDY**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 41 SUR # 78J -54**	**TELÉFONO:**	**3166905108**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**28/06/2024.**	**OPERADOR:**	**FUDESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
POLLO GUISADO	POLLO GUISADO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
RODOJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODOJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
TAJADA DE PLATANO MADURO	TAJADA DE PLATANO MADURO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
AJIACO	AJIACO	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
LIMONADA CON AZÚCAR	LIMONADA CON AZÚCAR	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Jose Luis A.

NOMBRES Y APELLIDOS: JOSE LUIS ACERO VARGAS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Ibañez N.

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE VANESSA IBAÑEZ

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO 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

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

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

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		