ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: PUENTE ARANDA			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMEDOR COMUNITARIO**					UNIDAD OPERATIVA: **PUENTE ARANDA**					
DIRECCIÓN:	**CRA 56 No. 15 34**							TELÉFONO: **601 2284731**					
OPERADOR:	**FUNDACION UN NUEVO AMANECER**												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____		MAYO: _____		JUNIO: 17/06/24		JULIO: 19/07/24			
	AGOSTO: 16/08/24	SEPTIEMBRE: 25/09/24	OCTUBRE: _____			NOVIEMBRE: _____		DICIEMBRE: _____					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	**3/07/2024**	CONCEPTO	**FAVORABLE**	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	91%	No. ACTA:	**AS02C 131506**	SUBRED	**SUR OCCIDENTE**				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	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	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación						C	C	C	C				
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas						C	C	C	C				
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.						C	C	C	C				
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.						C	C	C	C				
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.						C	C	C	C				
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.						C	C	C	C				

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	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	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.						NC	C	C	C				Junio: PSB se encuentra en proceso de actualizacion.
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.						C	C	C	C				
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable						C	C	C	C				
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones						C	C	C	C				
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)						C	C	C	C				
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.						C	C	C	C				
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)						C	C	C	C				
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.						C	C	C	C				
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.						C	C	C	C				
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.						C	C	C	C				

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)						C	C	C	C				
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)						C	C	C	C				

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes						C	C	C	C				
3.2	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	C	C				
3.3	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	C	C				
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).						C	C	C	C				
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.						NA	NA	NA	C				
3.6	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	NA	C				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	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	C	C				
4.2	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	C	C	C				
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.						C	C	C	C				
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.						C	C	C	C				
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.						C	C	C	C				
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.						C	C	C	C				
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.						C	C	C	C				
4.8	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	C	C				
4.9	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	C				
4.10	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	C				

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.						C	C	C	C				
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.						C	C	C	C				

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.						C	C	C	C				
5.4	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	C	C				
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.						C	C	C	C				
5.6	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	C				
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.						C	C	C	C				
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).						C	C	C	C				

6. 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	
6.1	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 máxima 6 °C.						C	C	C	C				
	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.						C	C	C	C				
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.						C	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	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.						C	C	C	C				
6.5	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 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.						C	C	C	C				
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.						C	C	C	C				
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.						C	C	C	C				
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.						C	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	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.						C	C	C	C				
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.						NC	NC	NC	NC				Junio: El equipo de congelación presenta una falla de funcionamiento.
6.11	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	C				
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.						C	C	C	C				
6.13	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	C				
6.14	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 dia						C	C	C	C				
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.						C	C	C	C				
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben						C	C	C	C				
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.						C	C	C	C				
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.						C	C	C	C				
6.19	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	C				

	7. 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	
7.1	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	C	C				
7.2	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.						C	C	C	C				
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.						C	C	C	C				
7.4	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	C	C	C				
7.5	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	C				
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).						C	C	C	C				
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6 C						C	C	C	C				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.						C	C	C	C				
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos						C	C	C	C				
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.						C	C	C	C				
7.11	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	C	C	C				
7.12	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	C	C	C				
7.13	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	C	C	C				
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.						C	C	C	C				

	8. 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	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.						C	C	C	C				
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.						C	C	C	C				
8.3	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 (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.						C	C	C	C				
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.						C	C	C	C				

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	29/05/2024	EMPRESA	Grupo Inter-fumigaciones S.A.S	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/10/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	29/05/2024	EMPRESA	Grupo Inter-fumigaciones S.A.S	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Codigo: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023003942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Julio: El equipo de congelación ya se encuentra funcionando de manera adecuada, sin embargo al momento de hacer la verificación se encuentra que el equipo presenta temperaturas de -13, -15 y -12°C respectivamente, no alcanzando las temperaturas menores a -18°C establecidas en este formato.

Agosto: Se evidencia que se implementan buenas prácticas de manufactura durante la preparación, servido y distribución de alimentos. Se mantiene la observación del mes pasado con respecto al equipo de congelación.

Septiembre: Se mantiene la observación con respecto al equipo de congelación, al momento de hacer la verificación tiene una temperatura de -14°C. Se realizó la evaluación de características organolépticas y muestreo de porciones, encontrando que los alimentos ofrecidos cumplen con las características de calidad establecidas

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:	Ana Maria Moreno	Firma:	Ana Ma Moreno	Nombre Responsable o Coordinador:	MICHAEL HOEZ	Firma:	MICHAEL HOEZ.
Nombre Profesional:	Ana Maria Moreno	Firma:	Ana Ma Moreno	Nombre Responsable o Coordinador:	MICHAEL HOEZ	Firma:	MICHAEL HOEZ
Nombre Profesional:	Ana Maria Moreno	Firma:	Ana Ma Moreno	Nombre Responsable o Coordinador:	MICHAEL HOEZ	Firma:	MICHAEL HOEZ
Nombre Profesional:	Ana Maria Moreno	Firma:	Ana Ma Moreno	Nombre Responsable o Coordinador:	MICHAEL HOEZ	Firma:	MICHAEL HOEZ
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	CC PUENTE ARANDA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/09/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	150	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113859	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANA MARIA MORENO FERNANDEZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	15				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
Mayores de 14 años	8	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	252	283	250	265	273	280	265													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	93	105	93	98	101	104	98																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
Mayores de 14 años	8	Carne en salsa criolla	Carne en salsa criolla	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	76	78	73	74	76	72	74													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	104	107	100	101	104	99	101																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3																
Mayores de 14 años	8	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	167	171	164	169	172	168	163													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	104	106	102	105	107	104	101																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
Mayores de 14 años	8	Ensalada de mango, manzana, fresa y miel	Ensalada de pera, manzana, fresa y miel	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	80	85	84	87	83	88	86													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	94	100	99	102	98	104	101																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
Mayores de 14 años	8	Yuca frita	Yuca frita	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	54	56	50	52	53	55	51													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	98	102	91	95	96	100	93																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
Mayores de 14 años	8	Jugo de mango	Jugo de mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	298	305	299	308	298	304	308													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	99	102	100	103	99	101	103																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
Mayores de 14 años	8	Arroz con leche y queso frío	Arroz con leche y queso frío	90	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	97	93	88	92	89	91	90													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	108	103	98	102	99	101	100																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Michael Hdez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Ana Mg Moreno TP 1018471855
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	MICHAEL GUSTAVO HERNANDEZ BELTRAN	NOMBRE:	ANA MARIA MORENO FERNANDEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.032.397.679	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.018.474.855
CARGO:	COORDINADOR	CARGO:	NUTRICIONISTA

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:	PUENTE ARANDA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	COMEDOR COMUNITARIO PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	CRA 56 #15-34	TELÉFONO:	601228 4731
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/09/2024	OPERADOR:	FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Carne en salsa criolla	Carne en salsa criolla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ensalada de mango, manzana, fresa y miel	Ensalada de mango, manzana, fresa y miel	1	8	9	9	9	8,75	3	
		2	8	9	9	9	8,75		
		3	8	9	9	9	8,75		
Yuca frita	Yuca frita	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con leche y queso frío	Arroz con leche y queso frío	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Ana Mª Moreno TP 1018474855

NOMBRES Y APELLIDOS: ANA MARIA MORENO FERNANDEZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: MICHAEL HOEZ

NOMBRES Y APELLIDOS: MICHAEL GUSTAVO HERNANDEZ BELTRAN