	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	Rafael Uribe U.	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor			UNIDAD OPERATIVA:	Resurrección					
DIRECCIÓN	Cra 32C Sur 126 32					TELÉFONO	2325837					
OPERADOR	Corp. Sta Teresa de Calcuta											
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO 07/2024	JUNIO 27/2024	JULIO 23/2024					
	AGOSTO 27/2024	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE							
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12/04/24	CONCEPTO	Fav con Requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	88%	No. ACTA:	AJ02E76180	SUBRED	Centro Oriente			
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												
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 tóxicas, 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												
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.					C	C	C	C					
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					

Powered by CamScanner

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					N.A	NA	NA	N.A					
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					N.A	NA	NA	N.A					

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 ingrese 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					

Powered by CamScanner

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					
6.2	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 características 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 centímetros 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					C	C	C	C					
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 días.					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 día													
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 menos 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					

Powered by CamScanner

	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 características 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 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	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 bene 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 perturas 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 descarnde 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)	07/05/2024	EMPRESA	Fominfestival	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	12/04/2024
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)	07/05/2024	EMPRESA	Fominfestival	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	12/04/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039I2 - 29/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Sin observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Vargas	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:	

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Resurreccion		
DIRECCIÓN:	Cra 32C sur 126-32	TELÉFONO:	2394176
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/08/2024	OPERADOR:	Corp. Sor Teresa de Calcuta

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en finas hierbas gratinada	Pechuga de pollo a las finas hierbas gratinada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa de mondongo	Sopa de mondongo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de mora	Jugo de mora	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Manzana con queso doble crema	Manzana con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Valeria Rodriguez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Vargas L.

Powered by CamScanner

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:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Restauración	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/08/24
COBERTURA ATENDIDA HOY	4	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113354	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Valeria Rodriguez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	14

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	RESULTADO NO CUMPLE
3-5 años	2	Pechuga de pollo a las finas hierbas	Pechuga de pollo a las finas hierbas gratinada	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	40																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	108																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Arroz blanco	Arroz blanco	67	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	69																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	103																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Espaldada pico de gallo	Espaldada pico de gallo	35	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	38																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	109																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Papas a la francesa	Papas a la francesa	29	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	29	30																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Sopa de mondongo	Sopa de mondongo	180	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	170	175																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	97																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Jugo de mora	Jugo de mora	180	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	182	185																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102																				
					CALIFICACIÓN																						
3-5 años	2	Montaña con queso doble crema	Montaña con queso doble crema	60	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	66																			X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	110																				
					CALIFICACIÓN																						

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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Carlos Vargas	NOMBRE:	Valeria Rodriguez
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1053.330.472	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1032490097
CARGO:	Resp Servicio	CARGO:	Nutricionista

Powered by CamScanner