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 I2023039I2 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor			UNIDAD OPERATIVA:	Veinte de Julio						
DIRECCIÓN:	Kr 7A Bis # 27B-05 SUR					TELÉFONO:	3162576769						
OPERADOR:	La Cometa												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:		MAYO: 25 Mayo 2024	JUNIO: 15 Junio 2024	JULIO:					
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:			NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	16/01/2024	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	93%	No. ACTA:	ASD2E759344	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	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							
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					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							
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							
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							
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							

	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.					C	C							
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.					C	C							
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					C	C							
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones					C	C							
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)					C	C							
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					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							
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							
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							
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							

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)					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								

3. APORTE ALIMENTARIO		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	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					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							
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							
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					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							
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							

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	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	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						
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							
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.					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							
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.					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							
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.					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							
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							
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								

5. RECIBO		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	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.					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							

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								
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								
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.					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								
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					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								

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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							
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					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							

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					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							
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							
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					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							

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C							
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.					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							
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					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							
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							
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C							
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C	C							
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					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							

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							
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							
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					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							
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							
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).					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							
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C							
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					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							
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							
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							
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.					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							

	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							
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							
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							
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C							

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	19/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	06/10/2023
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)	19/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	06/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Paula Catalina Molina	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Milena Rodriguez	Firma:	Milena R.
Nombre Profesional:	Paula Catalina Molina	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Milena Rodriguez	Firma:	Milena R.
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:	

Paula Catalina Molina Rebaje
Nutricionista
Pontificia Universidad Javeriana
RM 1016107200

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-PPSS-252
Versión: 3
Fecha: Mes/día/año (05/06/24) - (09/12/2023)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Veinte de Julio	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	05/06/24
COBERTURA ATENDIDA HOY:	323	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113302-CCCP 04-003	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Paula Catalina Molina	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	18

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVICIO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
Mayor 14 años	20	Sopa de Arroz.	Sopa de Arroz	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	280	268	270	281	287	290	286	252	266	252	290	279	276	271	258	240	260	282	256		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	104	99	100	104	106	107	106	93	98	104	107	106	102	100	96	89	96	104	95		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	
Mayor 14 años	20	Albondigas con salsa criolla	Albondigas con salsa criolla	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	66	78	77	68	74	75	76	79	76	69	78	78	77	76	70	75	65	74	70		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	90	107	105	93	101	103	104	108	104	95	107	107	105	104	96	103	89	101	96		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3	
Mayor 14 años	20	Espaguetis con Leche	Espaguetis con Leche	193g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	202	208	210	220	200	194	195	200	195	206	208	210	200	180	188	189	191	193	194	200		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	108	109	114	104	100	101	104	101	107	108	109	104	93	97	98	99	100	100	104		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Mayor 14 años	20	Ensalada lechuga tomate Aguacate	Ensalada lechuga tomate Aguacate	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	75	80	88	86	88	87	88	89	73	81	89	90	86	89	90	80	74	83	84		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	88	94	104	101	104	102	104	105	86	95	105	106	101	105	106	94	87	98	99		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	
Mayor 14 años	20	Platano Maduro melao	Platano Maduro Melao	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	45	49	50	49	50	48	52	53	50	61	62	58	47	48	49	50	51	55	49		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	81	89	90	89	90	87	95	96	90	110	112	105	85	87	89	90	93	100	89		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	1	3	1	1	1	3	3	3	1		1
Mayor 14 años	20	Jugo de Feyoba	Jugo de Feyoba	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	320	360	370	300	289	350	220	325	320	330	330	335	350	340	360	324	340	330	340	345		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	120	123	100	96	116	73	108	106	110	110	112	117	113	120	108	113	110	113	115		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	1	1	3	3	3	3	1	1	1	1	3	1	3	1	1		1
Mayor 14 años.	20	Papaya con queso deshilachado.	papaya con queso.	85g.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	78	81	82	80	76	75	77	79	80	82	85	79	80	77	76	78	79	82	80		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	92	95	96	94	89	88	91	93	94	96	100	92	94	91	89	92	92	96	94		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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: Semana 3 - menu 18

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Milena R.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Sandra Milena Rodriguez Gomez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 53159508
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Paula Catalina Molina Robayo
NOMBRE: Paula Catalina Molina.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1016107200
CARGO: Nutricionista.

Powered by CamScanner

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 I2023039I2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Veinte de Julio		
DIRECCIÓN:	Kr 7A BIS 27 BOS.	TELÉFONO:	316 257 6769
FECHA (dd/mm/aaaa):	08/06/24	OPERADOR:	La Cometa

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7.		
Albondigas con salsa criolla	Albondigas con salsa criolla.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espaguetis con leche	Espaguetis con leche.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada lechuga tomate. Aguacate	Ensalada lechuga tomate Aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Platano maduro melao	Platano Maduro melao	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo Fresa	Jugo Fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya con queso	papaya con queso.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: semana 3 - menu 18.

FIRMA PROFESIONAL: Paula Catalina Molina Robayo

NOMBRES Y APELLIDOS: paula catalina molina

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Milena R

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gomez

Powered by CamScanner

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 20223059 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113302-CCCP-04003 Veinte de julio.		
DIRECCIÓN:	Kr 7A BIS 27 B 05	TELÉFONO:	316 2576769
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/06/24	OPERADOR:	La Cometa.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sancocho	sancocho	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne en salsa criolla	carne en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Espinaca y manzana	Ensalada Espinaca y Manzana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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		
Fresas con queso	Fresas con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7.	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana Nacional

FIRMA PROFESIONAL: Paula Catalina Molina Robayo
Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
RM 20192020

NOMBRES Y APELLIDOS: Paula Catalina Molina.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ylena R

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gomez

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 (20230384) - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	San cristobal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Veinte de julio	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15/06/24
COBERTURA ATENDIDA HOY:	319	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113302 - CCCP 04-003	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Paula Catalina Molina	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Nutricionista.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	24

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVICIO 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
Mayor de 14 años	20	Sancocho	Sancocho	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	335	340	350	360	330	350	300	320	330	340	335	340	325	330	340	335	350	335	340	330		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	113	117	120	110	117	100	107	110	113	111	113	108	110	113	111	117	111	113	110	1	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	3	3	3	1	1	1	3	3	1	1	1	1	1	3		
Mayor de 14 años	20	Carne en salsa criolla	Carne en salsa criolla	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	70	71	73	75	80	76	73	72	72	70	70	75	78	72	73	71	70	73	74		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	96	97	100	102	110	104	100	99	99	96	96	103	107	99	100	97	96	100	101	1	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3	1	1	3	3		
Mayor de 14 años	20	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	186g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	172	176	177	178	180	189	190	187	178	179	176	179	185	190	198	195	190	187	185	188		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	924	95	95	96	97	101	102	100	96	96	95	96	99	102	106	105	102	100	99	101	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Ensalada Espinaca y manzana	Ensalada Espinaca y manzana.	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	80	79	85	87	89	90	86	88	90	91	89	87	81	80	76	81	83	85	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	110	108	100	102	104	105	101	103	106	107	104	102	95	110	89	95	98	100	86	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1		
Mayor de 14 años	20	Jugo lulo	Jugo lulo	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	334	328	345	311	317	300	328	320	300	298	289	300	310	318	316	314	320	321	328	330		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	109	115	103	106	100	109	106	100	99	100	100	103	106	105	106	106	107	109	100	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Fresas con queso	Fresas con queso	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	78	77	84	85	86	82	81	75	77	78	77	76	75	74	79	83	85	88	90		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94.1	92	91	99	100	101	96	95	88	90	92	91	89	88	87	92	97	100	103	105	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					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: Semana 4 - Menú 24.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Sandra Milena Rodriguez Gomez	NOMBRE:	Paula Catalina Molina
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	53.159.508 Bta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1016072000
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Nutricionista.

Powered by CamScanner