	PROCESO-PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO-OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PRS-348 Versión: 1 Fecha: Marzo 02/2024 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR						SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/: CC CP						UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO					
DIRECCIÓN:	CALLE 73 SUR 20 08											TELÉFONO: 3144448381					
OPERADOR:	SEMILLITAS DE AMOR																
FECHA: (diligenciar)	ENERO: _____		FEBRERO: _____		MARZO: _____		ABRIL: _____		MAYO: 04-05-2024		JUNIO: 21-06-2024		JULIO: 13-07-2024				
		AGOSTO: 10-08-2024		SEPTIEMBRE: _____		OCTUBRE: _____			NOVIEMBRE: _____		DICIEMBRE: _____						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (diligenciar)		15/08/2023		CONCEPTO	FAVORABLE		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	98%	No. ACTA:	62081		SUBIRED	SUR				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (diligenciar)				CONCEPTO			PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:			SUBIRED					

	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 bueno 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 suficientes					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. Las alfombras o rejillas de drenaje se encuentran aseguradas 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. Las vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el 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 extracción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (cripa) en buen estado, de material no corrosivo y fácilita 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					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.					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, trapeos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.					C	C	C	C					

Francy Rodrigu
Nutricionista - Metropl
C.C. 1.00 [illegible]

Powered by CamScanner

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

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMENTO												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	C	C					
3.2	Las 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	NA					
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, pendiente del estado nutricional y patologías específicas del participante					NA	NA	NA	NA					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMENTO												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	C					
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.					C	C	C	C					
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua 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 continua 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 cabello cubierto.					C	C	C	C					
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (guantes, 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 un 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 CUMPLIMENTO												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 evitan 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					

Francy Rodriguez
Nutricionista - Metropolitana
C.C 1.094.109.720

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos a tiraturas, para determinar su ajustan con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el estado de los alimentos según perecibilidad exigida.					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 aparente.					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 (básculas, guantes, termómetro y cuchillos)					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												
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 frío. 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												
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 ubicados sobre pallet o tarimas limpias y en buen estado, alimentos 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, cumpliendo una protección apropiada contra la contaminación evitando, estos recipientes estén 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												
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 alejados 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 cocidas 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					C	C	C	C					
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, preguntando 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 8°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					

Tranny Rodriguez
Nutricionista - Metropolitana
C.C. 1.004.109.720

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: F-P-PSS-348 Versión: 1 Fecha: Diseño 03/12/2012 Ajuste 20/12/2023 Página: 4 de 5

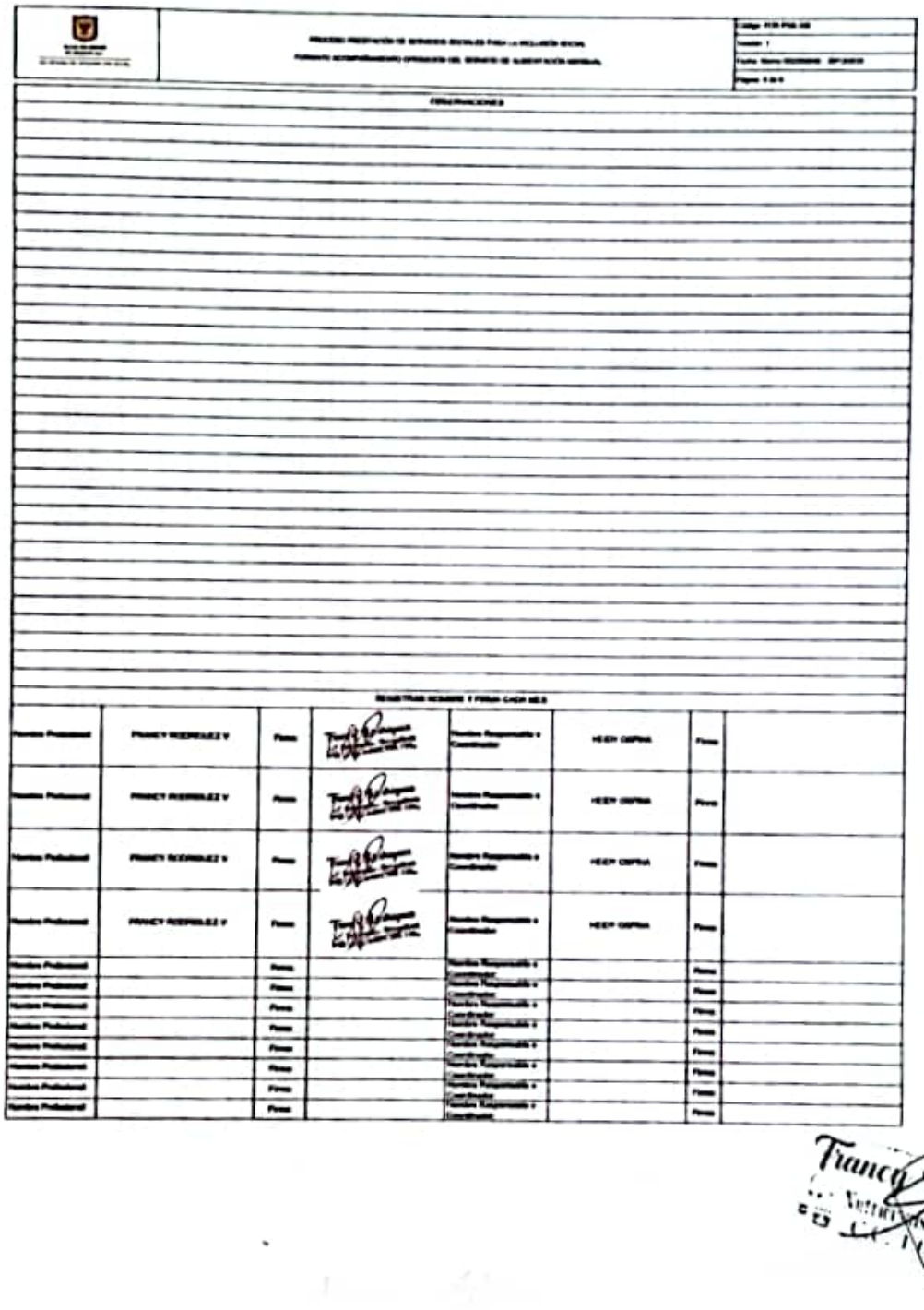
7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos inhibirlos que permiten el crecimiento de microorganismos.					C	C	C	C					
7.2	El personal manipulador utiliza la existencia 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 apertura 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 descongelación de las materias primas y alimentos antes de transportarlos al proceso según la tabla de solución descongelante 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. (>4°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 apertura 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 ECSS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los correctivos adoptados 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 8°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 una presentación y adecuado de los alimentos de preparación (postre, bebidas, ensaladas) 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	Las 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 o 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 alimentos 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 bayetas 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 comensal), mesas y sillas estén limpios y organizados para los participantes.					C	C	C	C					
8.4	El proceso de descarrido 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)	22/08/2023	EMPRESA	INTERDUMIGACIONES SAS	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	25/02/2024	EMPRESA	EFICAZ FUMIGACION	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	10/03/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	22/08/2023	EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/08/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	25/02/2024	EMPRESA	EFICAZ FUMIGACION	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	10/03/2023

Nutricionista Metropolitana
C.C. 1.064 [illegible] 720

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARIA 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:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	VILLAS DEL PROGRESO		
DIRECCIÓN:	CALLE 73 SUR 20 06	TELÉFONO:	3144446381
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/08/2024	OPERADOR:	SEMILLITAS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
carne en salsa criolla	carne 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	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ensalada espinaca y manzana en trozos con crema de leche	ensalada espinaca y manzana en trozos con crema de leche	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
sancocho (papa harinosa, papa cerosa, papa criolla, platano, yuca)	sancocho (papa harinosa, papa cerosa, papa criolla, platano, yuca)	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
jugo de lulo	jugo de lulo	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
fresas con queso doble crema	fresas con queso doble crema	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

Francy Rodriguez
Nutricionista Metropolitana
C.C. 1.00[illegible].109.720

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: FRANCY RODRÓGUEZ VANSTRAHLEN

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: HEIDY TATIANA OSPINA

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:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	VILLAS DEL PROGRESO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	10/08/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	245	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113381	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	FRANCY RODRÍGUEZ VANSTRAHLEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA- SEMILLITAS DE AMOR

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	24	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	4	carne en salsa criolla	carne en salsa criolla	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	75	77	73																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94.5%	102%	105%	100%																		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3																		
5	4	arroz con zanahoria	arroz con zanahoria	186	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	173	169	218																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	93%	99%	117%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1																		
5	4	ensalada espinaca y manzana en trozos con crema de leche	ensalada espinaca y manzana en trozos con crema de leche	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	76	87	90																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	89.4%	102%	106%																		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3																		
5	4	sancocho (papa harinosa, papa cerosa, papa criolla, platano, yuca)	sancocho (papa harinosa, papa cerosa, papa criolla, platano, yuca)	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	279	283	287																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83%	93%	94%	95%																		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3																		
5	4	jugo de lulo	jugo de lulo	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	321	304	304	286																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	101%	101%	95%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3																		
5	4	fresas con queso doble crema	fresas con queso doble crema	34	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	39	35	37																	X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	114%	102%	109%																		
					CALIFICACIÓN	3	1	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Heidy Osina
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Heidy Tatiana Osina
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1000375947
CARGO:	Responsable Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Francy Rodriguez Nutricionista Metropolitana
NOMBRE:	FRANCY RODRÍGUEZ VANSTRAHLEN
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.004.109.720
CARGO:	NUTRICIONISTA

Powered by CamScanner