

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/2024 - 2013/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL: CIUDAD BOLÍVAR		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR	
DIRECCIÓN:		CRA 18 C 70-10 SUR		TELÉFONO: 3123755209	
OPERADOR: ASONUCOL					
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO: 24-05-2024
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	21/06/2023		CONCEPTO	Favorable	98% No. ACTA: 1502306578
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO		SUBRED: SUR

1. INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/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 (arrejoles) 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 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							

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/NA	CTNC/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 canchales 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							

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL												Código: FOM-PSB-348 Versión: 1 Fecha: 06/02/2013 - 20/12/2013 Página: 2 de 5				
2.11	No se observen combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol).																	
2.12	Control de Fumigación: (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)																	
3. APOORTE 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 minutos establecido por la SDES para los participantes.																	
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.																	
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).																	
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDES (aplicar formato evaluación de características organolépticas).																	
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte Analítico de Participantes y tipo de dieta cuando aplica.																	
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Estado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplica, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante.																	
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 luego a la unidad operativa.																	
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sabe o sospecha que portan enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarreas.																	
4.3	El manipulador cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.																	
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 mínima de 10 horas anuales.																	
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.																	
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.																	
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.																	
4.8	Los manipuladores evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.																	
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.																	
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.																	
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.																	
5.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.																	

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 ($4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$) 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	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 frío, 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	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							
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 palets 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	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							
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							
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.					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							
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.					C	C							



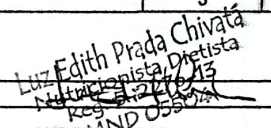
Código: FCB-PSS-248
Versión: 1
Fecha: Mayo 2002/09/04 - 20/12/2003
Página: 5 de 5

[illegible][illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PSS-245
			Versión: 1
			Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	ESTRELLA DEL SUR		
DIRECCIÓN:	CRA 18 C 70-10 SUR	TELÉFONO:	3123914123
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/06/2024	OPERADOR:	ASONUCOL

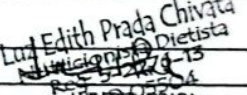
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ EDITH PRADA	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO

 MINISTERIO DE SALUD Y SERVICIOS SOCIALES <small>SECRETARÍA DE INTERVENCIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 2023/05/04 - 20/12/2023 Página: 1 de 1																
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	ESTRELLA DEL SUR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		15/09/2024																			
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113421		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		LUZ EDITH PRADA		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		NUTRICIONISTA DIETISTA OPERADOR																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	#2																				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	
9-13 AÑOS	5	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	65	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	66	65	66	65																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	102	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	147	147	148	146	147																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	101	101	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	50	50	51	51																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	102	102																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	38	39	38	38																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	103	100	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	240	240	240	242	241																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	101	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	JUGO DE FUEJOA	JUGO DE FUEJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	301	300	300	300																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9-13 AÑOS	5	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	103	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	103	104	103	103																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	101	100	100																		
					CALIFICACIÓN	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

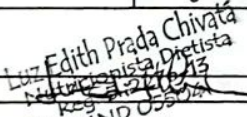
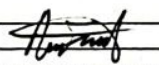
OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:  NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	ANGIE NATALIA FANFAN ACEVEDO 1.014.272.530 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:  NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Luz Edith Prada Chivata Nutricionista Dietista 1.036.812.802 NUTRICIONISTA DIETISTA
---	---	---	--

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PS-245
			Versión: 1
			Fecha: Mayo 12/2023 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	ESTRELLA DEL SUR		
DIRECCIÓN:	CRA 18 C 70-10 SUR	TELÉFONO:	3123914123
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/08/2024	OPERADOR:	ASONUCOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE FEJOA	JUGO DE FEJOA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	9	9	9	9	9	9	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ EDITH PRADA	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO