

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/09/02 - 20/12/2023 Página: 1 de 6

SUBDIRECCIÓN LOCAL: CIUDAD BOLÍVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR
DIRECCIÓN:	CRA 18 C 70-10 SUR	TÉLEFONO: 3123755208

OPERADOR:	ASONUCOL											
FECHA: (dd/mm/aaaa)	ENERO:	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO: 24-05-2024	JUNIO: 18-06-24	JULIO: 24-07-24	AGOSTO:	SEPTIEMBRE: 11-09-24	OCTUBRE: 24-10-24	NOVIEMBRE: 21-11-2024	DICIEMBRE:
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	21/06/2023	CONCEPTO		Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	98%	No ACTA	AS02306578	SUBRED	SUI		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	24/07/2024	CONCEPTO		Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	88%	No ACTA	AS02506838	SUBRED	SUI		

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	C	C	C	C	C	C	
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					C	C	C	C	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	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 el estallido.					C	C	C	C	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 (arjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C	C	C	C	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	C	C	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	C	C	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	C	C	C	C	
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones					C	C	C	C	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	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	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	C	C	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	C	C	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	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	C	C	C	C	

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL												Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 02/2009/42 - 20/1/2023 Página: 2 de 5		
2.11	No se observen 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. 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 SOIS para los participantes.					C	C	C	C	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	C	C	C	C			
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C	C	C	C	C	C	C			
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SOIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C	C	C	C	C	C	C	C			
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencial de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					NA	NA	NA	NA	NA	NA	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	NA	NA	NA	NA	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, Hoje de Vida actualizada entregada inmediatamente luego a la unidad operativa.					C	C	C	C	C	C	C	C			
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sabe o sospecha que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarreas.					C	C	C	C	C	C	C	C			
4.3	El manipulador cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C	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	C	C	C	C			
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y cerrado.					C	C	C	C	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	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	C	C	C	C			
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.					C	C	C	C	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	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	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	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	C	C	C	C	C	C			
5.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.					C	C	C	C	C	C	C	C			



MINISTERIO DE SALUD
SECRETARÍA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 2023/09/42 - 2012/2023

Página: 3 de 6

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	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	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	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	C	C	C	
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	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 canchales).					C	C	C	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 frío, temperatura máxima 6 °C.					C	C	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	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	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 aseó y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C	C	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	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	C	C	C		
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C	C	C	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	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	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	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	C	C	C		
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	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	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	C	C	C		
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C	C	C	C	C	C	C		
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.					C	C	C	C	C	C	C		

 <p>MINISTERIO DE SALUD REPUBLICA DEL PERU</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENJURAL</p>	<p>Código: FCR-PS5-248</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Mayo 2023/09/02 - 20/12/2023</p> <p>Elaborado: A. G. B.</p>
---	--	--

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C	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	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 limpios y organizados para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C		
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C	C	C	C		
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		23/02/2024		EMPRESA	ECONTEGRAL S.A.S.		CONCEPTO SANITARIO		FAVORABLE				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	1/02/2024
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		22/08/2024		EMPRESA	ECONTEGRAL S.A.S.		CONCEPTO SANITARIO		FAVORABLE				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	1/02/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		27/04/2024		EMPRESA	ECONTEGRAL S.A.S.		CONCEPTO SANITARIO		FAVORABLE				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	1/02/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		19/09/2024		EMPRESA	ECONTEGRAL S.A.S.		CONCEPTO SANITARIO		FAVORABLE				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	1/02/2024



MINISTERIO DE INCLUSIÓN SOCIAL
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 2023/09/02 - 20/12/2023

Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

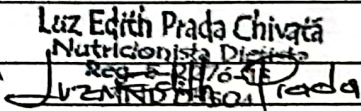
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
Nombre Profesional:	LUZ EDITH PRADA	Firma:	LUZ EDITH PRADA	Nombre Responsable o Coordinador:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO	Firma:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO
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:	

 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 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		CIUDAD BOLIVAR		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		ESTRELLA DEL SUR		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		20/11/2024															
COBERTURA ATENDIDA HOY:		300		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:		15		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	CARNE EN SALSA CRIOLLA	CARNE EN SALSA CRIOLLA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	50	51	50																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	100	102	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	147	148	147	147	148																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	100	100	101																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS	5	ENSALADA DE MANGO, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE MANGO, MANZANA, FRESA Y MIEL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	50	50	51	51																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	100	102	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS	5	YUCA FRUTA	YUCA FRUTA	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	39	38	38	38																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	271	270	272	270																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS	5	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	240	240	240	242	241																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	101	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	301	300	300	300																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	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

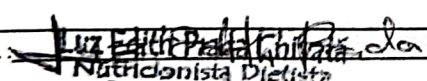
OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:  <u>ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO</u> <u>1.014.272.530</u> <u>RESPONSABLE DEL SERVICIO</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:  <u>LUZ EDITH PRADA</u> <u>1.036.612.802</u> <u>NUTRICIONISTA DIETISTA</u>
--	--

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p> <p>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	Código: FOR-PSS-246
		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:	3123755206
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/11/2024	OPERADOR:	ASONUCOL

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	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ENSALADA DE MANGO, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE MANGO, MANZANA, FRESA Y MIEL	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
YUCA FRUTA	YUCA FRUTA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: <u>LUZ EDITH PRADA</u> MND 05504	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: <u>ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO</u>