

		PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS PLAN DE ASESORIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN										Versión: 1 Fecha: Mayo 2023 Página: 1 de 1			
SUBDIRECCIÓN LOCAL: Ciudad Bolívar		SECTOR SOCIAL MUNICIPAL: Comedor										UNIDAD OPERATIVA: La Estrella			
DIRECCIÓN: Calle 78c Sur # 18a-21		TELÉFONO: 6012492419													
CATEGORÍA: Fundación un nuevo amanecer															
FECHA (dd/mm/aa):		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
		24/02/24		24/02/24		24/02/24		24/02/24		24/02/24		24/02/24		24/02/24	
FECHA FIN (CONCEPTO SANITARIO) (dd/mm/aa):		19/09/2023		CONCEPTO		favorable		PUNTAJE DE CALIFICACIÓN		99		No Apta		062589	
FECHA FIN (CONCEPTO SANITARIO) (dd/mm/aa):		19/09/2023		CONCEPTO		favorable		PUNTAJE DE CALIFICACIÓN		99		No Apta		062589	
1. INFORMACIÓN GENERAL		NÚCLEO DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N		
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundado y libre de la contaminación por el sereno de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
1.2 Las áreas del servicio de alimentación se encuentran sanitizadas.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
1.3 Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, viento, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los suelos o rejillas de drenaje se encuentran protegidos en buen estado.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
1.4 Las paredes y puertas son de material que no permitan suciedad, fáciles de limpiar, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Las superficies se encuentran en buen estado, cubiertas con película de seguridad o algún elemento para proteger al inmueble.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
1.5 Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, presiona la contaminación del vapor, polvo y facilita la limpieza del área. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas antimoscas (telas) en buen estado, de material no poroso y fáciles de limpiar.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
1.6 Las pisos, paredes y techos son de material que no permitan suciedad, fáciles de limpiar, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizando y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con una rejilla de drenaje por pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen en estado de humedad. Así mismo, las estructuras arquitectónicas cumplen con la antiséptica de la zona.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2. PLAN DE SANEAMIENTO		NÚCLEO DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N		
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.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.2 Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.3 El agua utilizada en el establecimiento es potable.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.4 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.5 Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación, (acueducto-tanque-punto de suministro).		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.6 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.7 Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo una vez a la semana). Control de fondo de tanques de almacenamiento de agua, verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con los respectivos fichas técnicas de los productos utilizados.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
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.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.9 La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buena condición higiénica, sanitarios y debidamente separada del servicio de alimentación.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		
2.10 Existe zona exclusiva para los productos químicos utilizados: detergentes, desinfectantes, plaguicidas y elementos químicos: trapeos y recogedores. Los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.		NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	NA	NA	NA	NA		

	PROCESO DE REGISTRO DE SERVIDORES SOCIALES A LA NUTRICIÓN SOCIAL												Fecha: 10/04/2019	
	FORMULARIO PARA REGISTRO DE OPERACIÓN DEL SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN SOCIAL													
	Versión: 1													
	Fecha: 10/04/2019, 10:00 AM													

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)					C	C	C	C							
2.12	Control de fumigación, (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)					C	C	C	C							

3. 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 SDIS para los participantes					C	C	C	C						
3.2	Los intercambios de alimentos, se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón					C	C	C	C						
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)					C	C	C	C						
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)					C	C	C	C						
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique					N/A	N/A	N/A	N/A						
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Estado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					N/A	N/A	N/A	N/A						

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 cubiertos periódicos vigentes, así como, Hoja de vida actualizada entregada inmediatamente luego a la unidad operativa					C	C	C	C						
4.2	Se forman las medidas precautorias con las personas que se sospecha que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presentan heridas infectadas, irritaciones, cutáneas o faringitis					C	C	C	C						
4.3	El personal cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C						
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las instancias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 1674 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 cerrado cerrado					C	C	C	C						
4.6	Los manipuladores tienen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, bata blanca 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 pintar, 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, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento					C	C	C	C						
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos					C	C	C	C						
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, bata blanca y bata					C	C	C	C						

5. RESIDIO		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						
5.2	Desde el punto de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso					C	C	C	C						

		MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO HUMANO DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA SUBDIRECCIÓN DE SALUD AMBIENTAL												Colegio: FORMOSA-726 Sesión: 7 Fecha: 06/02/2024 Página: 7 de 8	
PRINCIPAL: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA VULNERABILIDAD SOCIAL SUBPRINCIPAL: ACOMPAÑAMIENTO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSAJAL															
5.3	Se inspeccionan los alimentos o muestras para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.						C	C	C	C					
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el cocido ($\pm 4^{\circ}\text{C}$ a $\pm 2^{\circ}\text{C}$) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.						C	C	C	C					
5.5	Se analiza el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el control oportuno.						C	C	C	C					
5.6	Se discuten los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la acción pertinente a la misma.						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 alimentos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (fideos, pasta, granos, leguminosas y verduras).						C	C	C	C					
0. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA		
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (fideos y carnes etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadencia 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 SECDO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA		
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C	C	C						
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire. Los alimentos están dispuestos sobre pajas o tarimas limpias y en buen estado, alejados 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, conteniendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada. Los recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C	C	C						
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C	C	C	C						
6.8	Se lleva el formato control de primeras roturas 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/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /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 congelación se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: fideos, 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 después durante el día.					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						
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 6°C .					C	C	C	C						
6.18	Los recipientes o recipientes 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						

		PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO SOCIAL PARA LA ALIMENTACIÓN SOCIAL FORMULARIO DE SEGUIMIENTO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SOCIAL												Fecha: 21/02/2024 Página: 4 de 5	
7. PRELAVIAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA		
7.1	Las operaciones de producción se realizan en oríen secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C	C	C	C						
7.2	El personal manipulador utiliza la sustancia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C	C	C	C						
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C						
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin prueba cocción.					C	C	C	C						
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las matrices plásticas y utensilios, antes de incorporarlos al proceso según la tabla de rotación de desinfección del plan de saneamiento y no dispone 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 (factos, puros, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 4°C.					C	C	C	C						
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C						
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.					C	C	C	C						
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C	C	C	C						
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y distribución.					C	C	C	C						
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SUIB según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los procedimientos adquiridos durante la socialización de estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C						
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 4°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C	C	C	C						
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra, tapabocas desechable) y hacen 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	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA	C/NO /NA		
8.1	Los equipos, superficies, mesas y muebles empleados en el manejo de alimentos (contacto directo con el alimento) son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen grietas 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 uso y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C					
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice faldas de tela para el servicio. 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 (area de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C	C	C	C					
8.4	El proceso de desecho se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C					

FECHA ÚNICO (DE FUMIGACIÓN (d/m/año))	21/02/2024	EMPRESA	Inter-fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO (d/m/año)	21/02/2024
FECHA ÚNICO (DE FUMIGACIÓN (d/m/año))		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO (d/m/año)	
FECHA ÚNICO (DE LAVADO DE TANQUE DE AGUA (d/m/año))	21/02/2024	EMPRESA	Inter-fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO (d/m/año)	21/02/2024
FECHA ÚNICO (DE LAVADO DE TANQUE DE AGUA (d/m/año))		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO (d/m/año)	



Code: 9-08-19-000

1945-1946

© 2016 Wiley Periodicals, Inc. *J Polym Sci Part A: Polym Chem* 54: 1202–1212, 2016
DOI 10.1002/pola.24127

Page 5 of 5

OBSERVATIONS

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

[illegible]



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INSTRUCCIÓN 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:	COMEDOR LA ESTRELLA		
DIRECCIÓN:	Calle 78c sur # 18g 21	TELÉFONO:	3023807114
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/08/2024	OPERADOR:	FUNDACION UN NUEVO AMANECER

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 DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANDARINA EN CASCOS Y PORCIÓN DE QUESO DOBLE CREMA	MANDARINA EN CASCOS Y PORCIÓN DE QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: WOLFAN INFANTE

Wolfan Laricay Infante

Nutricionista Dietista U.N

Registro: NING 02949

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ANDRES REYES