PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INFANTIL

| | |
|---|---|
| Código: PSS-F-008 | |
| Versión: 1 | |
| Fecha: Diario 05/09/2023 - 30/12/2023 | |
| Página 1 de 5 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL: Ciudad Bolivar | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: Comedor | UNIDAD OPERATIVA: La Estrella | |
| DIRECCIÓN: Calle 78c sur # 18a-21 | | TELÉFONO: 6012492419 | |
| OPERADOR: Fundación un nuevo amanecer | | | |
| FECHA (ddmmaa) | ENERO: ___ FEBRERO: ___ MARZO: ___ ABRIL: ___ MAYO: 25/05/2024 JUNIO: 27/06/2024 JULIO: 19/07/2024 | | |
| | AGOSTO: ___ SEPTIEMBRE: ___ OCTUBRE: ___ NOVIEMBRE: ___ DICIEMBRE: ___ | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (ddmmaaaa) | 19/09/2023 | CONCEPTO | favorable | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 99 | No. ACTA 062589 | BARES: SUR |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (ddmmaaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA | BARES: |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento esta ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de facil dronaje. No existen riesgos de contaminacion para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.2 | Las areas del servicio de alimentación se encuentran separadas | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones estan protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domesticos. Los sifones o rejillas de dronaje se encuentran asegurados y en buen estado. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan emisiones toxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección. Las ventanas se encuentran en buen estado, cubiertos con polcula de seguridad o algun elemento para prevenir al estallido | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilacion directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensacion del vapor, polvo y facilita la remocion 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 | C | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no duluizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfeccion. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las areas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos no permiten el exceso de humedad. Asi mismo las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | | | | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 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 desinfeccion, control de vectores y manejo de residuos solidos. | | | | | 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 | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presion es adecuado para todas las operaciones | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulacion. (acueducto-tanque-puntos suministro) | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un dia de operacion. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periodicamente (minimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (verificar la autorizacion de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas tecnicas de los productos utilizados) | | | | | 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 area del servicio de alimentación frecuentemente | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos solidos, en buenas condiciones higienico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.10 | Existe area exclusiva para los productos quimicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos quimicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave | | | | | C | C | C | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizo esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | | | | | C | 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 cumplio el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | N/A | N/A | N/A | | | | | | |

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 medico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de vida actualizada únicamente 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 | 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 | 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 | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado | | | | | 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 | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte | | | | | 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |

| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las basculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | 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 | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termometro y canastillas) | | | | | 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 microbiologico (lacteos y cárnicos etc ) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °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 | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | 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 aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | 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 estan dispuestos sobre pales 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 | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conteniendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | 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 | | | | | | |

| REFRIGERACION, 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | 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 | | | | | | |
| 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 | C | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6 °C. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | 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 | | | | | | |

| 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 | 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 perdidas de alimentos | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos | | | | | 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 preparación | | | | | C | 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 su diligencia el formato pertinente | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (-6°C y +60°C). | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieran cocción se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | 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 | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 7.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumplio 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 | C | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C. | | | | | C | 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 | 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 | 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 | | | | | | |
| 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 | C | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de desechado se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final | | | | | C | C | C | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa) | 21/02/2024 | EMPRESA | Inter fumigaciones | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 21/02/2024 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACION (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 21/02/2024 | EMPRESA | Inter fumigaciones | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 21/02/2024 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRO NOMBRE Y FIRMA QUIEN MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional | Wolfan Infante | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Carlos Reyes | Firma | |
| Nombre Profesional | Wolfan Infante | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Carlos Reyes | Firma | |
| Nombre Profesional | Wolfan Infante | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Carlos Reyes | 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 | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>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): | 19/07/2024 | OPERADOR: | FUNDACION UN NUEVO AMANECER |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SOPA DE FIDEOS | SOPA DE FIDEOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| PECHUGA DE POLLO EN SALSA | PECHUGA DE POLLO EN SALSA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ARROZ CON ARVEJA VERDE | ARROZ CON ARVEJA VERDE | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| VERDURA CON HUEVO | VERDURA CON HUEVO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| PAPA COCIDA CON CASCARAS | PAPA COCIDA CON CASCARAS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| SORBETE DE MARACUYA | SORBETE DE MARACUYA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| MELON CON YOGURT | MELON CON YOGURT | 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 Enrique Infante
Nutricionista Dietista U.N.
Registro MND 02949

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ____CARLOS ANDRES REYES_____