	PROCESO IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMUNITARIA	Código: FOR-PSS-028 Versión: 7 Fecha: 06 de DICIEMBRE de 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 (dd/mm/aa) ENERO:	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO: 25/05/2024	JUNIO: 27/06/2024	JULIO: 19/07/2024
AGOSTO: 24/08/24	SEPTIEMBRE: 23/09/24	OCTUBRE: 25/10/2024	NOVIEMBRE: 29/11/2024	DICIEMBRE:	
FECHA ÚLTIMO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa): 19/09/2023	CONCEPTO: favorable	PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 99	No. ACTA: 062589	BARRIO: SUR	
FECHA ÚLTIMO CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa):	CONCEPTO:	PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO:	No. ACTA:	BARRIO:	

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 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		
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					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		
1.4	Las ventanas y puertas son de material que no generan vibraciones lisos, no laminas, 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 otro medio para prevenir el estallido					C	C	C	C	C	C	C		
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal presente la condensación del vapor, polvo y facilita la dispersión del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas antiinsectos (limpio) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza					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 (rodapiés) y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se encuentran sin rastros de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.					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	
		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	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		
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					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		
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua esta en constante circulacion. (acueducto-tanque-punto suministro)					C	C	C	C	C	C	C		
2.6	El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un dia de operación					C	C	C	C	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 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		
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	C	C	C		
2.9	La unidad operativa cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénicas sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.					C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C		

2.11	No se observan combustibles liquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)					C	C	C	C	C	C	C			
2.12	Control de Fumigacion. (relacionar la fecha de fumigacion, si se realizo esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)					C	C	C	C	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 cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					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 patron					C	C	C	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	C	C	C		
3.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).					C	C	C	C	C	C	C		
3.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					N/A	N/A	N/A	N/A	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 patologias especificas del participante					N/A	N/A	N/A	N/A	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 trae certificado medico y controles peridicos vigentes, asi mismo, copia de dicha actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa					C	C	C	C	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	C	C	C	C		
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitacion continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C	C	C		
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con los evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolucion 2674 de 2013 y se garantizan que esta formacion sea mismo de 10 horas anuales.					C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.					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		
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las unas estan cortas y sin esmalte					C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Los empleados evitan practicas como comer, beber, o fumar en las areas de almacenamiento, preparacion, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.					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		
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentacion cuenta con elementos de proteccion como: gorro, tapabocas y bata					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, alteracion y daños fisicos					C	C	C	C	C	C	C		
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos donde el carro transportador se retira el vehiculo de estos con el fin					C	C	C	C	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	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 canastillas)					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												
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos crudos) 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												
6.4	Se realiza aseo 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 desinfección. de allí los alimentos están dispuestos sobre palés o rejillas 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, conteniendo 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												
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 0ºC 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.													
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		
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C.					C	C	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	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	C	C	C		

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MODULAR	Código: FOR-PRS-[illegible] Versión: 1 Fecha: Marzo 05/[illegible] Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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 innecesarios que permitan el crecimiento de microorganismos.					C	C	C	C	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 pérdidas de alimentos.					C	C	C	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	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	C	C	C		
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las manos, uñas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y lo diligencia el formato pertinente					C	C	C	C	C	C	C		
7.6	Se evita que los alimentos se mantengan por espacios superiores a 120 minutos en las temperaturas de riesgo, (<5°C y >60°C).					C	C	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 5°C					C	C	C	C	C	C	C		
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos					C	C	C	C	C	C	C		
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					C	C	C	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	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 o distribución					C	C	C	C	C	C	C		
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple 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	C	C	C	C		
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C					C	C	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 (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	C	C	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												
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 limpias y organizadas para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C		
8.4	El proceso de descomide 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)	21/02/2024	EMPRESA	Inter fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	21/02/2024
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (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)	31/07/2024	EMPRESA	Inter fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	31/07/2024

ALCALDÍA MUNICIPAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Código: F-GS-PS-xxx Versión: 1 Fecha: Desde: DD/MM/AAAA - Hasta: DD/MM/AAAA Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRO NOMBRE Y FIRMA CALIFICES

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:	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:	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:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA 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:	COMEDOR LA ESTRELLA		
DIRECCIÓN:	Calle 78c sur # 18g 21	TELÉFONO:	3023807114
FECHA (dd/mm/aaaa):	9/11/2024	OPERADOR:	FUNDACION UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	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 Infant
Nutricionista Dietista U
Registro MND 02945

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ANDRES REYES