

SUDIRECCION LOCAL		SERVICIO SOCIAL DE EDUCACION		UNIDAD OPERATIVA											
Ciudad Bolívar		Comedor		La Estrella											
UBICACION		Calle 78c sur # 18a-21		TELÉFONO 6012492419											
OPERADOR		Fundación un nuevo amanecer													
FECHA (dd/mm/aa)		RECIBO		MAYO 25/05/2024 JUNI 27/06/2024 JULIO 19/07/2024											
FECHAS (d/m/a)		CONCEPTO		Nº ACTA											
19/09/2023		favorable		062589											
FECHA LUGAR DE NACIMIENTO		LUGAR DE NACIMIENTO		DISTRITO											
19/09/2023		favorable		SUR											
TITULO INSTRUCTIVA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO										OBSERVACIONES			
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	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		
		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
1.1	El establecimiento está ubicado en una zona con alta movilidad y tránsito de personas. No existen riesgos de contaminación por parte del personal de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.					C	C	C	C	C					
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.					C	C	C	C						
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, arena, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sistemas o rejillas de drenaje se encuentran mantenidos y en buen estado.					C	C	C	C	C					
1.4	Los utensilios y piletas son de material que no generan sustancias nocivas, resistentes, no porosas y con acabados lisos. Los platos o recipientes que dificultan la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún otro tipo para prevenir al estallido.					C	C	C	C	C					
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, presencia la condensación del vapor, poca y facilitó la respiración, del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (teleros) en buen estado, de instalación correcta y facilidad su limpieza.					C	C	C	C	C					
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generen sustancias nocivas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados lisos. Los grifos o detectores que dificultan la limpieza y desinfección. Cuenta con cuartos refrigerados (con panel) y pasteurizador de las aguas de embotellado y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo establecido en decreto.					C	C	C	C	C					

2 PLAN DE MANTENIMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	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		
		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	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					
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					
2.3	El agua utilizada en el subestablecimiento es potable.					C	C	C	C	C					
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuada para todas las operaciones.					C	C	C	C	C					
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua entra en constante circulación, mediante tanque-purificador suministrador.					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					
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Contó de la falta de tanques de almacenamiento de agua (verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, vacíos respectivos, fichas técnicas de los productos utilizados).					C	C	C	C	C					
2.8	La unidad operativa cuenta con canchales cloacales y técnica de olor de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación. Limpieza diaria.					C	C	C	C	C					
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénicas, separados y debidamente separada del servicio de alimentación.					C	C	C	C	C					
2.10	Evale áreas exclusas para los productos químicos utilizados (desinfectante, desinfectante, paguadito) y elementos como fregadero, trapero y recogedores. Los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.					C	C	C	C	C					

	PROCESO PATRÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA SALUD BUENAS PRACTICAS FORMULARIO MONITOREO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR												Página 1 de 3	
	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (IVIC)													
	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (IVIC)													
	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (IVIC)													

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

3. APOORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	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	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					
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad aplicando formato anexo en plan de muestreo de porciones servidas					C	C	C	C	C					
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS aplicando formato evaluación de características organolépticas					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					N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Usual 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	N/A					

4. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	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 resultados de pruebas vigentes, actualizado. Hoja de vida actualizada entregada inmediatamente luego a la unidad operativa					C	C	C	C	C					
4.2	Se tocan las medidas necesarias con las personas que se topa o sospecha que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presentan lesiones infectadas, irritaciones cutáneas o heridas					C	C	C	C	C					
4.3	El controlista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C					
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las credenciales que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2574 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales					C	C	C	C	C					
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzados cerrados					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					
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					
4.8	Los empleados están practicando como no tocar, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento					C	C	C	C	C					
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en caso cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos					C	C	C	C	C					
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentos cumple con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata					C	C	C	C	C					

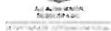
5. RECEPCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA		
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos					C	C	C	C	C					
5.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el camión transportista se evita el contacto de estos con el piso					C	C	C	C	C					

		PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA ASISTENCIA SOCIAL PUNTO DE COORDINACIÓN OPERACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN VENCIDA												Código: F04755.08 Versión: 1 Fecha: Mayo 2020 (05/05/2020) Página: 3 de 5			
5.3	Se inspeccionan los alimentos o envases, 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 recibo (4°C a 21°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.						C	C	C	C	C						
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el control oportuno.						C	C	C	C	C						
5.6	Se descarten los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la adecuada rotulación en la remisión.						C	C	C	C	C						
5.7	Se realiza el etiquetado del formato de Recepción de alimentos.						C	C	C	C	C						
5.8	Se cuenta con los alimentos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (frutas, graneros, fermentos y condimentos).						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 (frutas y carnes de cerdo) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena 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 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	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 paños o superficies 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, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada. Estos 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 entradas 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/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							
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/o congelación se encuentran etiquetados. En congelación: carnes, frutas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas 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 3 veces 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 lavan 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 4°C .						C	C	C	C							
6.18	Los recipientes o envases 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							

		PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA ACCESSION SOCIAL PLAN DE ACCIONAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION INTEGRAL												Hoja No. 249 Fecha: 21/02/2024 Pagina: 4 de 5	
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	C	C					
7.2	El personal manipulador utiliza 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					
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos					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 en persona					C	C	C	C	C					
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las molinos, picadoras y utensilios antes de incorporar al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente					C	C	C	C	C					
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo ($> 5^{\circ}\text{C}$ y $< 60^{\circ}\text{C}$)					C	C	C	C	C					
7.7	Los alimentos (lácteos, puros, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción se mantienen en recipientes o envases protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°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					
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					C	C	C	C	C					
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las manos, los equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso					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 servicio o distribución					C	C	C	C	C					
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SIDS según tipo de plato y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de la elaboración de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C					
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual a 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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					

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 pintura o 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	C				
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y lavado 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	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				
8.4	El proceso de desinfección se realiza según las indicaciones del área ambiental garantizando un correcto lavado final					C	C	C	C	C				

FECHA UNO (1) DE FUNDACION (d/m/año)	21/02/2024	EMPRESA	Interfunciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (d/m/año)	21/02/2024
FECHA DOS (2) DE FUNDACION (d/m/año)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (d/m/año)	
FECHA UNO (1) LA UNO DE LA UNO DE LA UNO (d/m/año)	21/02/2024	EMPRESA	Interfunciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (d/m/año)	21/02/2024
FECHA DOS (2) LA UNO DE LA UNO DE LA UNO (d/m/año)	31/03/2024	EMPRESA	Interfunciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (d/m/año)	31/03/2024



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORNITO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, VESTUARIO

Change: 904, 905, 906, 907, 908

• • •

4. *Journal of Sports Management*, 25, 1, 2013.

Page 29 of 36

OBSERVATIONS

SE CESTRANZIMERE Y FUMACAJA ME S

[illegible]

 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):	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 Infante

Nutricionista Dietista U.N

Registro: MIND 02949

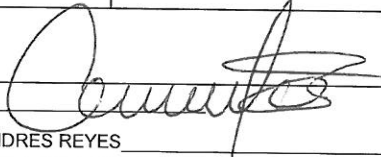
FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ANDRES REYES

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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):	21/09/2024	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	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ANDRES REYES

Wolfan Enrique Infante
 Nutricionista Dietista U.N.
 Registro MIND 02949