

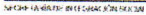
Código: FOR-PSS-248
Versión: 1
Fecha: Memo 1262303842 - 26/12/2023
Página: 2 de 5

[illegible]

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 minutas 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.	NA	NA	NA	NA									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	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.	NA	NA	NA	NA									
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	C									
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C	C									
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	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									
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, 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, servido 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, tapabocas y bata.	C	C	C	C									

[illegible]



Página: 4 de 5

[illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-P88-292 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303042 - 20/12/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		NUEVO CHILE		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		2/04/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		298		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113929		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		YENIFER CANIZALES CIFUENTES		ROL O CARGO SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		NUTRICIONISTA-DIETISTA													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		9		NÚMERO DE MUESTRAS															RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	50	51	54	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	102	108	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	138	145	155	145	151																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93,9	98,6	105	98,6	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	50	49	53	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	98	106	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	27	26	24	23																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	100	92	88																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	221	229	236	241	245																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	95	98	100	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FENO	SORBETE DE FENO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	293	289	319	297																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	98	96	106	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	99	101	100	101	103																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	99	100	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

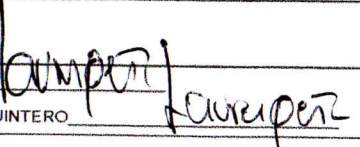
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): LAURA PEÑA QUINTERO CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.030.841.806 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: YENIFER CANIZALES CIFUENTES CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.012.424.551 CARGO: NUTRICIONISTA DIETISTA
---	---

 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 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	NUEVO CHILE		
DIRECCIÓN:	CLL 56D # 72G 05	TELÉFONO:	3134589772
FECHA (dd/mm/aaaa):	2/04/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	9	10	9		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	9	10	10	9		
		3	10	10	10	10	10		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
OBSERVACIONES:									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: YENIFER CANIZALES CIFUENTES	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: LAURA PEÑA QUINTERO
--	--