	PROCESO PRESTACIÓNDE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓNDELSERVICIO DE ALIMENTACIÓNMENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo(202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIONLOCAL: USAQUEN				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS				UNIDAD OPERATIVA: BUENAVISTA					
DIRECCIÓN:	CALLE 192 # 5C-24							TELÉ FONO: 3134828044					
OPERADOR:	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITA RIA ASOINCO												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:	15/01/2025	FEBRERO:		MARZO:		ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:
		AGOSTO:		SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:			
FECHA UNO (1) CONCEP TO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		26/10/2024	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJEDE CUMPLIMIENTO	90	No. ACTA:	AS02N169159	SUBRED	NORTE			
FECHA DOS (2) CONCEP TO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO		PORCENTAJEDE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED				

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVELDE 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												
1.2	Las áreas del serviciodealimentación se encuentranseñalizadas	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												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios s encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuentaconventilación directa o indirecta sin generarincomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, 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 piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

	2.PLANDE SANEAMIENTO	NIVELDE 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	Launidad operativa cuenta conplan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, controlde vectores ymanejode residuos sólidos.	C												
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C												
2.3	Elaguautilizada en elestablecimiento es potable	C												
2.4	Elsuministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C												
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el aguaestá en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C												
2.6	Eltanquedealmacenamientodeagua está protegido yes de capacidad suficiente para un díade operación.	C												
2.7	Se limpia ydesinfecta periódicamente (mínimo 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												
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del áreadel servicio de alimentación frecuentemente.	C												
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporalde residuos sólidos, enbuenascondiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	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 ybajo llave.	C												

2.11	No seobservan combustibles líquidosdentrode launidad operativa (gasolina, alcohol)	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												

3.APORTE ALIMENTARIO		NIVELDE 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	Elpersonalmanipuladorcumple elciclo deminutas establecido porla SDIS para los participantes	C												
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por e profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando e aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	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 format inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con lo criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación d características organolépticas).	C												
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistenciadeparticipantes ytipo de dietacuando aplique.	NA												
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dieta establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estadonutricional y patologías específicas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONA L MANIPULADOR		NIVELDE 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												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse p los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitacióncontinuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias qu certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación se minimo de 10 horas anuales.	C												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	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												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo decontaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo a protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	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												

5. RECIBO		NIVELDE 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 encondiciones que eviten sucontaminación, alteración y daños físicos.	C												
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	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 calidady cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	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 lo productos.	C												
5.5	Severifica el pesodelos alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificacione establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinent en la remisión	C												
5.7	Serealizael diligenciamiento del formato de Recepciódealimentos.	C												
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepciónde alimentos (báscula, gramera, termómetro ycanastillas).	C												

6. ALMACE NAMIENT O		NIVELDE 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 (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C												
6.2	El área de almacenamientosemantienelimpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
6.3	Sealmacenan los productos de acuerdo conlascaracterísticas de los mismos ensitios adecuados que eviten su contaminación yalteración.	C												

ALMACE NAMIENTO EN SECO		NIVELDE 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												
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para elalmacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, lo alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera qu se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	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												
6.7	Los productos enalmacenamientoestánrotulados connombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	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												

REFRIGERA CIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVELDE 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												
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												
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												
6.12	Selavany desinfectan los equipos,cada8 días.	C												O CADA VEZ QUE SEA NECESARIO
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												
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												
6.15	Los alimentos se almacenan ensu empaque original o protegidos adecuadamente,asegurandoel registro dela fecha de vencimiento.	C												
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	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												

7. PREALISTA MIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVELDE 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												
7.2	El personal manipulador utilizarla asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formatocontrol de entrada y salida de alimentos.	NA												
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												
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 se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evitaquelos alimentos semanipulenporespacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).	C												
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de serservidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
7.9	El personalmanipuladormanipulaconutensilios adecuadosevitando el contacto directo con las manos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	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												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a lo participantes cumple con las porciones establecidas por la SDISsegún grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimiento adquiridos durante la socialización de Estandarización de porcione dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes semantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	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												

8. EQUIPOS Y UTE NSILIOS		NIVELDE 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 uotro 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 cuentacon los equipos, utensilios ymenaje para prestar el servicio.	C												
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. E proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza d acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unida operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. E menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buena condiciones higiénico sanitarias.	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												
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												

FECHA UNO(1)DE FUMIGACIÓN(dd/mm/aaaa)	14/12/2024	EMPRESA	Fumigaciones Cedicar	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	5/03/2024
FECHADOS (2)DE FUMIGACIÓN(dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHAUNO (1)LAVADODE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	7/09/2024	EMPRESA	Fumigaciones &Servicios HB	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	20/3/2024
FECHADOS (2) LAVADODE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	YENIFER CANIZALES	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA GOMEZ V	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:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20232039421 - 23/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BUENAVISTA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	15/01/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	239	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113425	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YENIFER CANIZALES CIFUENTES	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	NUTRICIONISTA - DIETISTA

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	15	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS 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	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	52	50	52	51																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	104%	100%	104%	102%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	147	145	143	149	149																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	99%	97%	101%	101%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	51	52	51	53																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	102%	104%	102%	106%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	AJIACO	AJIACO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	35	36	38	38	38																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	13%	14%	14%	14%	13%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	299	300	300	299																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	100%	100%	100%	100%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	87	81	83	82																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93%	101%	94%	93%	95%																	
					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:	Sandra Gomez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	SANDRA P. GOMEZ	NOMBRE:	YENIFER CANIZALES CIFUENTES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.008.599	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.012.424.551
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION 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	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA	BUENAVISTA		
DIRECCIÓN	CALLE 192 # 5C-24	TELÉFONO:	3134828044
FECHA (dd/mm/aaaa)	15/01/2025	OPERADOR:	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	CLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	9	9	9	8	29	3	
		2	9	9	9	8	29		
		3	9	9	9	8	29		
ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	ARROZ CON ARVEJA VERDE SECA	1	9	9	9	9	29	3	
		2	9	9	9	9	29		
		3	9	9	9	9	29		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	7	26	3	
		2	8	8	8	7	26		
		3	8	8	8	7	26		
AJIACO	AJIACO	1	9	9	9	9	29	3	
		2	9	9	9	9	29		
		3	9	9	9	9	29		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	9	9	9	9	29	3	
		2	9	9	9	9	29		
		3	9	9	9	9	29		
UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: YENIBER CANDALES DIFUENTES

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sandra Gomez

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA GOMEZ

Powered by CamScanner