ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMUNIDAD DE CUIDADO**
UNIDAD OPERATIVA:	**GRATITUD**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 121 52-65**	**TELÉFONO:**	**6169426**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**3/11/2021**	**OPERADOR:**	**HOGARES SI A LA VIDA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res al bisteck	Carne de res al bisteck	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Arroz blanco	Arroz blanco	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Platano maduro cocido	Platano maduro cocido	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Sopa de pajarilla	Sopa de pajarilla	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Claudia Peñate	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Peñate	NOMBRES Y APELLIDOS: Disneyla Díaz

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

INSTRUCTIVO PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la aplicación del formato de evaluación.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Alimento o preparación programado: registre el alimento o preparación programada de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Alimento o preparación realizado: registre el alimento o preparación ofrecida en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la tabla 1 escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros : olor, color, sabor y aspecto. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Promedio: sume para cada muestra los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y divida en 4, el resultado debe ser registrado en números enteros, sin decimales.

Calificación: en cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados en promedio y divídalos en 3.
Si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO.
Si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica CUMPLIMIENTO.

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la calificación cuando esta sea 1 NO CUMPLIMIENTO.

Nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos encargado de realizar la evaluación.
Nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Tabla 1. Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	**10**	No aceptable	**5**
Excelente	**9**	Malo	**4**
Muy bueno	**8**	Muy Malo	**3**
Bueno (estándar)	**7**	Incomible	**2**
Aceptable	**6**		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMUNIDAD DE CUIDADO**
UNIDAD OPERATIVA:	**GRATITUD**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 121 52-65**	**TELÉFONO:**	**6169426**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**4/11/2021**	**OPERADOR:**	**HOGARES SI A LA VIDA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res al cilantro	Carne de res al cilantro	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	1						3	
		2	8	8	8	8	8		
		3							
Spaguettis	Spaguettis	1						3	
		2	8	8	8	8	8		
		3							
Aromatica de hierbas con maracuyá	Aromatica de hierbas con maracuyá	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :_Claudia Peñate_____	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Peñate	NOMBRES Y APELLIDOS: Disneyla Díaz

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMUNIDAD DE CUIDADO**
UNIDAD OPERATIVA:	**GRATITUD**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 121 52-65**	**TELÉFONO:**	**6169426**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**11/11/2021**	**OPERADOR:**	**HOGARES SI A LA VIDA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo en salsa miel	Carne de cerdo en salsa miel	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Arroz Ajonjlí	Arroz Ajonjlí	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Verdura oriental	Verdura oriental	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Papa dorada	Papa dorada	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Cazuela de Garbanzos con menudo de res	Cazuela de Garbanzos con menudo de res	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Jugo de mango	Jugo de mango	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Claudia Peñate	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Peñate	NOMBRES Y APELLIDOS: Disneyla Díaz

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMUNIDAD DE CUIDADO**
UNIDAD OPERATIVA:	**GRATITUD**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 121 52-65**	**TELÉFONO:**	**6169426**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**20/11/2021**	**OPERADOR:**	**HOGARES SI A LA VIDA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pollo dorado	Pollo dorado	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Caabaza Guisada	Caabaza Guisada	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							
Arroz blanco	Arroz blanco	1						3	
		2	10	10	10	10	10		
		3							
Aromatica de hiernas con uchuvas	Aromatica de hiernas con uchuvas	1						3	
		2	9	9	9	9	9		
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :_Claudia Peñate_____

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Peñate

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Disneyla Díaz

OBJETIVO

Realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantiene las características organolépticas durante su servido.