Corporación El Minuto de Dios de Garzón
Componente de salud y nutrición
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

FORMATO EVALUACION FISICO – ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES

UNIDAD DE SERVICIO	CDI Luces de Esperanza.						
Fecha de la visita	26 de marzo.						
Tiempo de comida supervisado:	Refrigerio reforzado		Almuerzo	X	Refrigerio de la tarde		

Nombre de la preparación	Gramaje	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Carne de Res a la Plancha	228	X			X			X			X			X	
Pasta en salsa Roja.	43-54	X			X			X			X			X	
Papas a la Francesa.	18-15	X			X			X			X			X	
Ensalada conejito.	30-41	X			X			X			X			X	
Mandarina.	50-60	X			X			X			X			X	

Presentación de la bandeja									
	Presentación			Combinación de colores			Métodos de preparación		
	B	R	M	B	R	M	B	R	M
	X			X			X		
Olor característico	X								
	Rancio			Quemado			Otro		

Nombre del evaluador: Angie Alexandra Badillo.

Convenciones:
B: Buena
R: Regular
M: Mala
NC No cumple
C: Cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: Color, brillo, tamaño y defectos
Sabor: Dulce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas: Para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia: Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño: Se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón

Nota: si alguna de las características es regular o mal, anotar la razón.
Observación:

Corporación El Minuto de Dios de Garzón
Componente de salud y nutrición
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

FORMATO EVALUACION FISICO – ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES

UNIDAD DE SERVICIO	CDI Luces de Esperanza.						
Fecha de la visita	13 de marzo de 2026						
Tiempo de comida supervisado:	Refrigerio reforzado	X	Almuerzo	X	Refrigerio de la tarde	X	

Nombre de la preparación	Gramaje	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Colada de Bienestarina.	150-180	X			X			X			X			X	
Pechuga con huevo cocido.	60	X			X			X			X			X	
Deditos de Harina de Trigo	20-25	X			X			X			X			X	
mandarina.	50-60	X			X			X			X			X	
Crema de Ahuyama.	150-180	X			X			X			X			X	
Pechuga en salsa criolla.	21-28	X			X			X			X			X	
Arroz blanco.	41-53	X			X			X			X			X	
Papa Dorada.	14-17	X			X			X			X			X	
aguacate en cuadritos	30-40	X			X			X			X			X	
Sandia.	50-60	X			X			X			X			X	

Presentación de la bandeja									
	Presentación			Combinación de colores			Métodos de preparación		
	B	R	M	B	R	M	B	R	M
	X			X			X		
Olor característico	X								
	Rancio		Quemado		Otro				

Nombre del evaluador: Angie Alexandra Badillo.

Convenciones:
B: Buena
R: Regular
M: Mala
NC No cumple
C: Cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: Color, brillo, tamaño y defectos
Sabor: Dulce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas: Para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia: Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño: Se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón

Nota: si alguna de las características es regular o mal, anotar la razón.
Observación: