ACTA N 38

FECHA: Bogotá, noviembre 15 del 2023

HORA: 11:00 a.m. - 12:00 am.

LUGAR: Cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Buenas Prácticas de Manufactura "diligenciamiento formato servicio de alimentos: FOR-PSS-246 FORMATO EVALUACIÒN DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, FOR-PSS-243 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo de la capacitación

3. Evaluación – Taller práctico.

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema diligenciamiento de formatos servicio de alimentos: FOR-PSS-246 FORMATO EVALUACIÒN DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS y FOR-PSS-243 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Se prosigue con la explicación del diligenciamiento del formato acorde al instructivo que contiene el FOR-PSS-246 FORMATO EVALUACIÒN DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. Diligenciar de la siguiente manera:

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."
- ✓ 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**		

FOR-PSS-246 FORMATO EVALUACIÒN DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

	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 2013026406 - 31/05/2013
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:	
UNIDAD OPERATIVA:			
DIRECCIÓN:		TELÉFONO:	
FECHA (dd/mm/aaaa):		OPERADOR:	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Se continua con la explicación del diligenciamiento del formato acorde al instructivo que contiene el FOR-PSS-243 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. Diligenciar de la siguiente manera:

- ✓ 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.
- ✓ Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
- ✓ Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
- ✓ Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
- ✓ Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
- ✓ Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.
- ✓ Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espaguetí	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

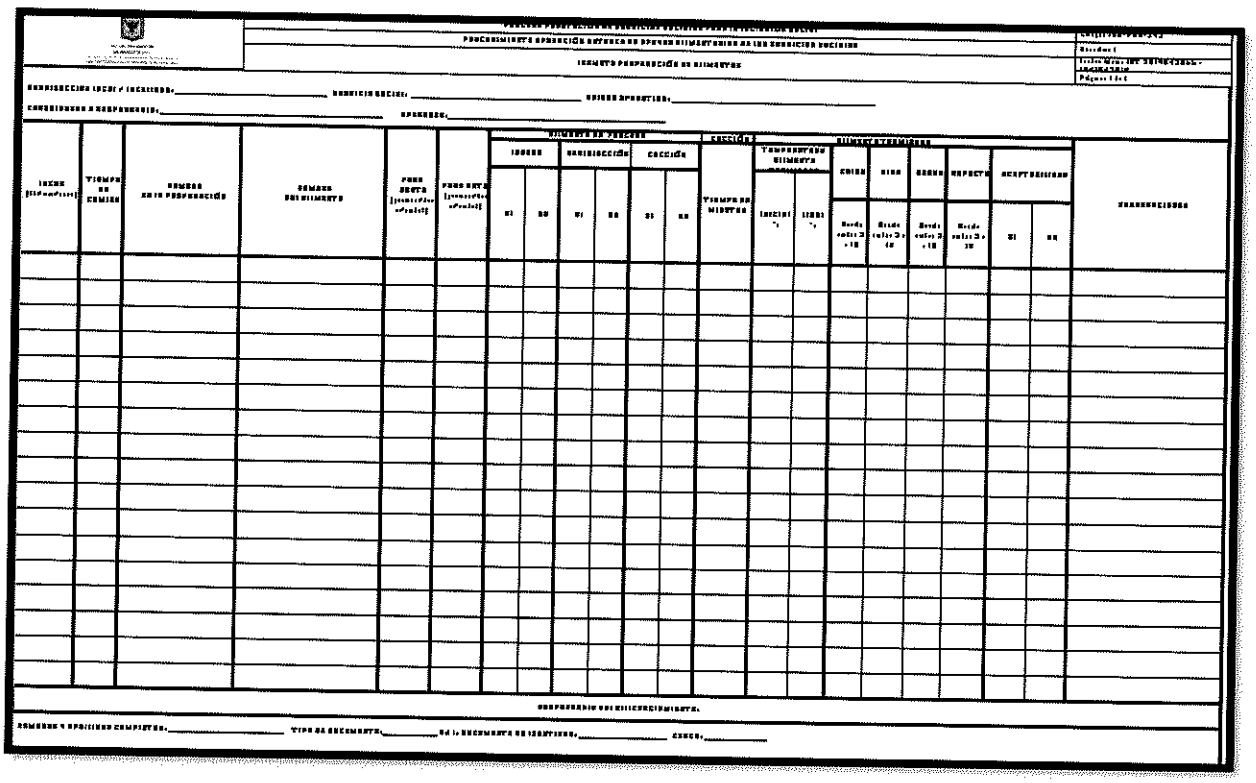
En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

- ✓ Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o pre alistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es pre alistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.
- ✓ Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.
- ✓ Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
- ✓ Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
- ✓ Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
- ✓ Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempos establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto, se escribe una X al frente del primer alimento que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.
- ✓ Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.
- ✓ Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.
- ✓ Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional.

Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 CC.

- ✓ El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
- ✓ El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.
- ✓ Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este deberá ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.
- ✓ Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.
- ✓ Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

FOR-PSS-243 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:



Se finaliza la sesión con la aplicación de un taller en donde se tomará el menú del día para ser diligenciado en el formato preparación de alimentos y formato evaluación de características organolépticas. Durante el taller se resuelven las dudas e inquietudes de las participantes, se logró que todas las manipuladoras de alimentos tengan conocimiento en el adecuado diligenciamiento de los formatos del servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con el adecuado diligenciamiento de los formatos del servicio de alimentos.	Auxiliares	De inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de diciembre del 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Lopez Benavides	Aux. Cocina.	CCT-Quiroga	
Maira Bejarid	Delgado	CC Quiroga	
Martha Salcedo	AUX COCINA	CC Quiroga.	
Jairy Bravo	UX. COCINA	CC. Quiroga	

Anexos: Hojas taller práctico.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Centro de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Nuevo Sol
COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristian Castillo OPERADOR: Hibernus.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/10/2019	Almuerzo	Pollo guisado	Pollo	7750.	6200	X		X		X	X	45	82	75	8						
		Arroz antiguado	Arroz abrillantado	2790	2790	NO				X	X	30	77	70	9						
		Lentejas	Lentejas de	N.A	N.A	X				X	X	30	70	65	10						
		Platano	Platano y																		
		Pastel	queso	4.459	4.652	X				X	X	20	70	70	7						
		Sopa de	Sopa de																		
		avena	avena	186	186					X		79	79	65	8						
		Sopa de	Carne de res																		
		avena	Carne magra	496	496					X	X	50	50	70	9						
		Sopa de	Lulo 5426	496	496			34		X		NA	6.	10	R.						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Bellanid TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 46642155 CARGO: Nosilion de cosinera.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

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

Maria Bejarano Delgado

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Centro de cuidado de transitu
UNIDAD OPERATIVA:	Ourroga		
DIRECCIÓN:	Cra 24 #33-07 Sur.	**TELÉFONO:**	
FECHA (dd/mm/aaaa):	15 NOV 2023	**OPERADOR:**	Multiservicios.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
pollo a la plancha Huevos	pollo a la plancha Huevos.	1	7	9	10	9	9	3	
		2	8	8	8	7	8		
		3	9	7	9	8	8		
arroz atomatado	arroz a tomatado	1	7	9	8	9			
		2	8	8	7	8			
		3	9	9	9	9			
polenta de hayuelos	polenta de hayuelos.	1	7	7	8	8			
		2	8	8	9	9			
		3	9	10	9	8			
platano maduro y bocadillo	platano maduro y bocadillo	1	7	9	8	8			
		2	8	8	7	7			
		3	9	7	10	8			
sopa de avena	Sopa de avena	1	7	8	9	9			
		2	8	9	8	9			
		3	9	10	9	8			
Jugo de lulo	Jugo de lulo.	1	7	8	8	7			
		2	8	9	9	9			
		3	9	9	9	8			
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Juan Bon

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: CENTRO C.T UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristian Castillo OPERADOR: Multiegmo

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-11-23	Almuerzo	Pollo a la Fr	Pollo	7750	6200	X	X		X	X		45'	82°	75	8	8	7	9	✓		
15-11-23	almuerzo	Arroz Atomatado	Arroz	2790	2790	NO				X		30'	77°	70	8	7	9	9	✓		
15-11-23	almuerzo	Papa Amarilla Cocida	Papa criolla	NA	NA	X	X			X		30'	70°	64	9	8	8	8	✓		
15-11-23	Almuerzo	Platano Cocinado	Platano guea	3458	4.605	NO				X		20'	NA	NA	8	8	8	7	✓		
15-11-23	Almuerzo	platano fritado	queso	620	620	X	X		NO			NA	70	65	8	9	9	8	✓		
15-11-23	Almuerzo	Sopa de Arroz	carne mayor	186	186							50	89	80	8	9	9	9	✓		
15-11-23	Almuerzo	Jugo de Lulo	Lulo	5496	5496			X			X	NA	6°	12°	8	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Jany Brava

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:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	centro de cuidado Transitorio
UNIDAD OPERATIVA:	Quiroga		
DIRECCIÓN:	Cra 24 # 33 - 07 Sur	**TELÉFONO:**	
FECHA (dd/mm/aaaa):	15. NOV. 2023	**OPERADOR:**	Multiegnios

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pollo a la Francesa	Pollo a la Francesa	1	8	8	9	9	8	3	
		2	7	8	8	8	7		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz Atomatado	Arroz atomatado	1	8	8	9	8		3	
		2	7	7	9	8			
		3	8	7	9	10			
Patacon Hawaiano	Patacon de Ahumadero	1	8	9	8	8		3	
		2	10	9	8	7			
		3	9	8	8	8			
Platano Dulce y Platano Verde	Platano Aguacate y Queso	1	8	7	7	7			
		2	8	8	8	8			
		3	9	7	7	7			
Sopa de Verduras	Sopa de avena	1	8	8	7	8			
		2	9	8	7	8			
		3	9	8	8	7			
Lulo Jugo de	Jugo de Lulo	1	8	7	8	8			
		2	8	8	8	8			
		3	9	8	8	8			
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Elizabeth Lopez Benavides

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: Centro cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristian Castillo OPERADOR: multietnias.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-11-23	Almuerzo	Pollo a las Finas hierbas.	Pollo.	7750gr	6.200gr	X			X	X		45.	82	75	10	10	10	10	X		
15-11-23	Almuerzo	Arroz atomatado.	Arroz.	2.790gr	2.790gr		X		X	X		30.	77.	70	9	9	9	9	X		
15-11-23	Almuerzo	Potera ahuyama con cuerija.	Potera Ahuyama con cuerija.	NA.	N.A.	X			X	X		30	75.	69	10	10	10	10	X		
15-11-23	Almuerzo	Platano, con queso y bocadillo.	Platano - Queso.	6458	4650		X		X	X		20.	78.	65	8	8	8	8	✓		
15-11-23	Almuerzo	Platano con queso y bocadillo.	Queso.	620	620	X		X		NA	NA	NA.	NA.	NA	10	10	10	10	✓		
15-11-23	Almuerzo	Sopa Avena.	Caine magia.	186	186.	X			X	NA	NA	50.	85.	78	10	10	10	10	✓		
15-11-23	Almuerzo	Jugo lulo.	Lulo.	5496	3296.	X		*	X		X	NA.	6	10.	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Elizabeth Lopez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.452.312 CARGO: Aux cocina

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Elizabeth Lopez Benavides

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:	Rafael Uribe Uribe.	**SERVICIO SOCIAL:**	Centro cuidado transitorio
UNIDAD OPERATIVA:	Quiroga.		
DIRECCIÓN:	Kra 24 # 33-07 - Sur.	**TELÉFONO:**	
FECHA (dd/mm/aaaa):	15- Nov. 2023.	**OPERADOR:**	multi etnias.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pollo a las finas hierbas	Pollo a las finas hierbas	1	10	10	10	10	10	3.	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz atomatado	Arroz atomatado	1	9	9	9	9	9	3.	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Poleca ahuyama con arveja	Poleca Ahuyama con arveja	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Platano con queso y bocadillo	Platano con queso y bocadillo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa Avena	Sopa Avena	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Jugo lulo.	Jugo lulo.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

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:	Rafael Uribe.	**SERVICIO SOCIAL:**	Centro de cuidado transitorio
UNIDAD OPERATIVA:	Quiroga.		
DIRECCIÓN:	Cra 4 # 33-07 Sur.	**TELÉFONO:**	
FECHA (dd/mm/aaaa):	15 Noviembre 2023.	**OPERADOR:**	Multietnias.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pollo a las finas Hierbas	Pollo a las finas hierbas	1	7	8	7	8	7	3.	
		2	8	7	9	7	8		
		3	7	8	7	8	7		
Arroz atomatado	Arroz atomatado	1	8	9	9	9			
		2	9	7	8	8			
		3	7	8	7	7			
Patacon Ahumado con queso	Patacon ahumado con queso	1	8	7	8	8			
		2	7	9	8	7			
		3	9	8	8	8			
Platano con queso y Bocadillo	Platano con queso y bocadillo	1	7	8	7	7			
		2	8	7	7	8			
		3	7	7	8	7			
Sopa de Avena	Sopa de Avena	1	8	8	9	7			
		2	9	9	8	8			
		3	7	7	7	8			
Jugo de Lulo.	Jugo de Lulo.	1	8	7	7	7			
		2	7	8	8	7			
		3	8	8	7	8			
		1	7	7	7	8			
		2	8	7	7	7			
		3	7	8	8	8			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Olaya

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Salcedo.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristian castillo.

NOMBRES Y APELLIDOS:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe SERVICIO SOCIAL: Centro de vida Sabios Transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristian Castillo OPERADOR: Multietnia

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15 1123	Almuerzo	Pato a la finashierbas.	Pollo.	7750.	6200.	X		.	X	X		45	80	74	7	8	7	8	X		
15 1123	Almuerzo	Arroz atomatado.	Arroz.	2790	2790		X		X	X		30	77.	69.	8	7	8	8	X		
15 1123	Almuerzo	Paleta ahuyama con Arveja.	Paleta de ahuyama con arveja	N.A.	N.A.	X			X	X		30	70	68	7	8	7	7.	X		
15 1123	Almuerzo	Platano con queso y bocadillo	Platano	6458	4650		X		X	X		20	~~78~~	70	7	8	9	8	X		
15 1123	Almuerzo	Platano con queso.	queso.	620	620	X		X		N.A.		N.A.	N.A	N.A	8	9	8	7	X		
15 1123	Almuerzo	Sopa avena	Crema Hogao de res.	186	186.	X			X	X		50	89.	75	7	8	9	8	X		
15 1123	Almuerzo	Jugo Lulo	Lulo	5476	3286.	X		X			X	N.A.	6.	10	8	7	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Martha Soledad TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52880332 CARGO: Auxiliar de cocina.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.