

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL COMPONENTE NUTRICIONAL

SEDE:		FORMATO: verificación del cumplimiento del componente nutricional		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (de-mm-a):				Aprobó:
ELABORÓ:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar el componente alimentario nutricional, que presenta el servicio de alimentación en lo referente a menú patrón, ciclos de menús y calidad sensorial, con el fin de identificar fortalezas y oportunidades de mejora, para implementar acciones que garanticen el suministro de una alimentación equilibrada, suficiente y adecuada para la comunidad universitaria.				
1	MENÚ PATRÓN			
1.1	VERIFICACIÓN DE PATRONES E INSTRUMENTOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO Nombre del servicio a evaluar	OBSERVACIÓN
1.1.1	El Servicio de Alimentación cumple con el menú patrón establecido en el contrato y presentado en la propuesta contractual.	2	2	
1.1.2	El Servicio de Alimentación está dotado con gramera, vaso medidor, termómetro análogo o digital y un kit de utensilios de medición acorde al tamaño de porción establecido en el menú patrón para la distribución del tiempo de comida ofrecido.	2	2	
1.1.3	El Servicio de Alimentación cuenta con un programa para la calibración de los instrumentos de medición (gramera, termómetro análogo o digital) y los certificados que soporten su realización.	2	2	
1.1.4	El personal colaborador del servicio se encuentra capacitado en el uso de instrumentos y utensilios de medición. (Verificar lista de asistencia, material educativo empleado en la capacitación, registros fotográficos entre otra evidencia que soporte la ejecución de esta actividad).	2	2	
1.1.5	El personal colaborador usa correctamente los instrumentos y kit de utensilios de medición durante el proceso de distribución.	2	2	
SUB - TOTAL VERIFICACIÓN DE PATRONES E INSTRUMENTOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN		10	10	
1.2	VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE PORCIONES Y FRECUENCIAS DEL MENÚ PATRÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO Nombre del lugar evaluado	OBSERVACIONES
1.2.1	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de sopa (cereal, tubérculo, verdura).	2	2	
1.2.2	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de cárnicos (pollo, pescado, res, cerdo).	2	2	
1.2.3	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de cereal (arroz, pasta).	2	2	
1.2.4	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de tubérculo, raíces o plátano.	2	2	
1.2.5	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de leguminosas.	2	2	
1.2.6	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de verdura o ensalada.	2	2	
1.2.7	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de jugo de fruta natural.	2	2	
1.2.8	El Servicio de Alimentación cumple con el tamaño de porción establecida para el componente de azúcares y dulces.	2	2	
1.2.9	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de sopa (cereal, tubérculo, verdura).	2	2	
1.2.10	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de cárnicos (pollo, pescado, res, cerdo).	2	2	
1.2.11	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de cereal (arroz, pasta).	2	2	
1.2.12	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de tubérculo, raíces o plátano.	2	2	
1.2.13	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de leguminosas.	2	2	
1.2.14	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de verdura o ensalada.	2	2	
1.2.15	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de jugo de fruta natural.	2	2	
1.2.16	El Servicio de Alimentación cumple con la frecuencia establecida para el componente de azúcares y dulces.	2	2	
SUB - TOTAL VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE PORCIONES Y FRECUENCIAS DEL MENÚ PATRÓN		32	32	
TOTAL MENÚ PATRÓN		42	42	
2	CICLOS DE MENÚS			
2.1	VERIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO Nombre del lugar evaluado	OBSERVACIONES
2.1.1	El Servicio de Alimentación cuenta con dos ciclos de menús para 20 días, que debe ser cumplido sin excepción y que tendrá que ser actualizado cada seis meses.	2	2	
2.1.2	El Servicio de Alimentación cuenta con los ciclos de menús en físico para consulta y publica diariamente en un lugar visible de las instalaciones el menú.	2	2	
2.1.3	El Servicio de Alimentación envía copia de los ciclos de menús a Bienestar Universitario para su supervisión.	2	2	
2.1.4	El Servicio de Alimentación cuenta con una lista de intercambio de alimentos (consultar pliego de condiciones).	2	2	
2.1.5	El Servicio de Alimentación notifica mínimo con 24 horas de anticipación y cuenta con la autorización de Bienestar Universitario los cambios que por fuerza mayor deban realizarse a los menús. Dichos cambios son acorde a la lista de intercambios.	2	2	
2.1.6	Se ofrecen todos los componentes establecidos en la minuta del día los cuales deben estar acorde al menú patrón.	2	2	
SUB - TOTAL VERIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		12	12	
TOTAL VERIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		12	12	
3	CALIDAD SENSORIAL			

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL COMPONENTE NUTRICIONAL

SEDE:	FORMATO: verificación del cumplimiento del componente nutricional	Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:		Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (de-mm-a):		Aprobó:
ELABORÓ:		

OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar el componente alimentario nutricional, que presenta el servicio de alimentación en lo referente a menú patrón, ciclos de menús y calidad sensorial, con el fin de identificar fortalezas y oportunidades de mejora, para implementar acciones que garanticen el suministro de una alimentación equilibrada, suficiente y adecuada para la comunidad universitaria.

3.1.	VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO Nombre del lugar evaluado	OBSERVACIONES
3.1.1	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de sopa (cereal, tubérculo, verdura)	2	2	
3.1.2	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de cárnicos (pollo, pescado, res, cerdo)	2	2	
3.1.3	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de cereal (arroz, pasta)	2	2	
3.1.4	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de tubérculo, raíces o plátano	2	2	
3.1.5	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de leguminosas	2	2	
3.1.6	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de verdura o ensalada	2	2	
3.1.7	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de jugo de fruta natural	2	2	
3.1.8	El Servicio de Alimentación cumple con las características sensoriales (aparición, color, sabor, olor y textura) para la preparación del componente de azúcares y dulces	2	2	
SUB - TOTAL VERIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		16	16	
TOTAL CALIDAD SENSORIAL		16	16	
TOTAL CUMPLIMIENTO COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL		70	70	