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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20216020618 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Fontibón.	**SERVICIO SOCIAL:**	Jardines Infantiles
UNIDAD OPERATIVA:	Jardin Infantil Cofinanciado Emanuel		
DIRECCIÓN:	Calle 23 # 106-56	**TELÉFONO:**	7788117
OPERADOR	Fundación Manos Unidas - Colombia	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	13/10/23.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES**	0	**GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 3 AÑOS**	21	**GRUPO ETÁREO 3: DE 2 A 3 AÑOS**	37	**GRUPO ETÁREO 4: DE 2 A __ AÑOS**	44	**GRUPO ETÁREO 5: DE __ A __ AÑOS**	Total = 102

Babies Toddlers Caminadores Parvulos Prepark

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARADO REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO: CUMPLE	NO CUMPLE
Pregarden	3	Goulash hígado Res	Goulash hígado Res	40gr	PESO MUESTREADO	42	41	40																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	102	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregarden	3	Arroz Fideos	Arroz Fideos	50gr	PESO MUESTREADO	51	49	50																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	98	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregarden	3	Ens. Tomate Lechuga	Ens. Tomate Lechuga	30gr	PESO MUESTREADO	30	32	32																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	107	107																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregarden	3	Bonchero	Bonchero	150cc	PESO MUESTREADO	150	152	153																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregarden	3	Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	150cc	PESO MUESTREADO	150	150	150																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACIÓN																						

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Olivetos S. Nutricionista Dietista - UIS

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Olivetos Suárez. MP 93234

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: María del Pilar Ortiz P.

NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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:	Fontibón.	**SERVICIO SOCIAL:**	Jardines Infantiles
UNIDAD OPERATIVA:	Jardin Infantil Cofinanciado Emanuel.		
DIRECCIÓN:	Calle 23 # 106-56	**TELÉFONO:**	7788117
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/10/23	**OPERADOR:**	Fundación Manos Unidas - Colombia

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Goulash de higado-Res	Goulash de higado-Res	1	9	9	9	9	9	excelente	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con fideos	Arroz con Fideos	1	9	9	9	9	9	excelente	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ens Tomate lechuga	Ens. Tomate lechuga	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sancocho	Sancocho	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	1	9	9	9	9	9	excelente	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS Tarj. 05284

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Oliveros Silva

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana del Pilar Sanz

NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL: Fontibon | SERVICIO SOCIAL: | UNIDAD OPERATIVA: J.I. Colmancuda Central.
DIRECCIÓN: Calle 23 H 106-54 | TELÉFONO: 7178813.
OPERADOR: Fundacion Mana Voluntad de Colombia.
FECHA (dd/mm/aa) INICIO: PERIODO: MARZO: ABRIL: MAYO: JUNIO: JULIO: AGOSTO: 4/8/23 SEPTIEMBRE: 7/9/23 OCTUBRE: 14/10/23 NOVIEMBRE: DICIEMBRE: AÑO: 10/3/2023.

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO (Ene / Feb / Mar / Abr / May / Jun / Jul / Ago / Sep / Oct / Nov / Dic — C / NC / NA)	OBSERVACIONES
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C C C C	
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	NA NA NA NA	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de preciones servidas)	C C C C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C C C C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Preconteo asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique	C C C C	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C C C C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO (Ene / Feb / Mar / Abr / May / Jun / Jul / Ago / Sep / Oct / Nov / Dic — C / NC / NA)	OBSERVACIONES
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificados médicos y controles periódicos vigentes, así como Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C C C C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea	C C C C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	C C C C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a curso o capacitación en higiene y protección de alimentos	C C C C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado	C C C C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo	C C C C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte	C C C C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento	C C C C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los	C C C C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata	C C C C	

Powered by CamScanner

3. RECIBO		NIVEL DE 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	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos							C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.							C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas							C	C	C	C			
3.4	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 los productos.							C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.							C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión							C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos							C	C	C	C			

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE 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	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 maxima 6 °C.							C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos							C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.							C	C	C	C			

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE 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	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.							C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire. los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.							C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso							C	C	C	C			
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.							C	C	C	C			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos							C	C	C	C			

Powered by CamScanner

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE 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	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.							C	C	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25							C	C	C	C			
4.11	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	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 días							C	C	C	C			
4.13	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	C	C	C			
4.14	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	C	C	C			
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.							C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben							C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.							C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.							C	C	C	C			
4.19	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	C	C	C			

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE 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	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	C	C	C			
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos							C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos							NC	NC	C	C			
5.4	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	C	C	C			
5.5	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	C	C	C			

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>4°C <60°C)							C	C	C	C					
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protectores antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C							C	C	C	C					
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos							C	C	C	C					
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los alimentos							C	C	C	C					
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso							C	C	C	C					
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transportan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución							C	C	C	C					
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos							C	C	C	C					
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 4°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C							C	C	C	C					
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales							C	C	C	C					

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE 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	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento							C	C	C	C			
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio							C	C	C	C			
6.3	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, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.							C	C	C	C			
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final							C	C	C	C			

OBSERVACIONES

1.2 → Es un jardín Cofinanciado no aplica cambio de menú. 4.5 los estantes de almacenamiento no están a 15cm de la pared. 5.3 En el servicio no se encuentra el formato de entrada y salida de alimentos esta virtual en la oficina. El formato de desinfección también está en la oficina.
Agosto: El ítem 1.2. No aplica por ser Cofinanciado. 5.3 El formato se lleva digital.
Sept: Se continua con la observación del ítem 1.2. no aplica por ser Cofinanciado.
Oct: Por ser jardín Cofinanciado el ítem 1.2 no aplica.

Powered by CamScanner

Nombre Profesional:	Mª Teresa Olivers	Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mª del Pilar	Fecha:
Nombre Profesional:	María Teresa Olivers	Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mª del Pilar	Fecha:
Nombre Profesional:	María Teresa Olivers	Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mª del Pilar	Fecha:
Nombre Profesional:	María Teresa Olivers	Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:	Mª del Pilar	Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:
Nombre Profesional:		Fecha:		Nombre Responsable o Coordinador:		Fecha:

María Teresa Olivers S.
Nutricionista Dietista - UIS
MND. 03259

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la modalidad Centros de Integración Social donde se ofrecen nuevos alimentados

INSTRUCCIONES 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

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 realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya

Powered by CamScanner