| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS | | | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE48X SUR # 2-13 ESTE | | | | | TELÉFONO: N/A | | | | | |
| OPERADOR: | FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR" | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024 | FEBRERO: 17/02/2024 | MARZO: 23/03/2024 | ABRIL: 20/04/2024 | MAYO: | JUNIO: | JULIO: | | | | |
| | AGOSTO: | SEPTIEMBRE: | OCTUBRE: | NOVIEMBRE: | DICIEMBRE: | | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 17/11/2023 | CONCEPTO | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 85% | No. ACTA: | AS02E754823 | SUBRED | CENTRO ORIENTE | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA: | | SUBRED | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | 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 | |
| 1,1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1,2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1,3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1,4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1,5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1,6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | 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 | |
| 2,1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque- puntos suministro) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | C | C | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2,11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2,12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | 3. APORTE ALIMENTARIO | 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 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3,2 | 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. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3,3 | 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 porciones servidas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3,4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3,5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | N/A | N/A | N/A | N/A | | | | | | | | | |
| 3,6 | El personal manipulador conoce e i mplementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | N/A | N/A | N/A | N/A | | | | | | | | | |

BUENAS PRACT ICAS DE MANUF ACT URA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,2 | 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, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas des echable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,8 | 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 | | | | | | | | | |
| 4,9 | 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 alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4,10 | 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 | | | | | | | | | |

| 5. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5,2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5,3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5,4 | 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 | | | | | | | | | |
| 5,5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5,6 | 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 | | | | | | | | | |
| 5,7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5,8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 6. ALMACENAMIENT O | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | 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 má xima 6 °C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,2 | El área de almacena miento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,3 | Se al macenan 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 CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | |
| 6,4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,5 | 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 | | | | | | | | | |
| 6,6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | |
| 6,9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los ali mentos que llegan. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,11 | 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 | | | | | | | | | |
| 6,12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,13 | 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 | | | | | | | | | |
| 6,14 | 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 | | | | | | | | | |
| 6,15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6,19 | 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 | | | | | | | | | |



| 7. PREALIST AMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DIST RIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | 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 | |
| 7,1 | 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 | | | | | | | | | |
| 7,2 | 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 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7,3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,4 | 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 | | | | | | | | | |
| 7,5 | 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 | | | | | | | | | |
| 7,6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,12 | 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 | | | | | | | | | |
| 7,13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7,14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

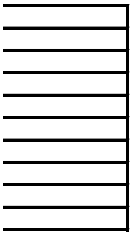
| | | NIVEL DE CUMPLIMIENT O | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | 8. EQUIPOS Y UTENSILIOS | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | OBSERVACIONES |
| 8,1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 8,2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 8,3 | 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 (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 8,4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULT ISERVIC I O FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVOR ABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 5/03/2024 | EMPRESA | MULTISERVICI O FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/08/2023 |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE T ANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULT ISERVIC I O FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVOR ABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE T ANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 5/03/2024 | EMPRESA | MULT ISERVIC IO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 02/085/2023 |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |



| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |
|---|---|---|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS | | | | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE48X SUR # 2-13 ESTE | | | | | | TELÉFONO: N/A | | | | | | |
| OPERADOR: | FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR" | | | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024 | FEBRERO: 17/02/2024 | MARZO: 23/03/2024 | ABRIL: | | MAYO: | | JUNIO: | | JULIO: | | | |
| | | AGOSTO: | SEPTIEMBRE: | OCTUBRE: | | NOVIEMBRE: | | DICIEMBRE: | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 17/11/2023 | CONCEPTO | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 85% | No. ACTA: | AS02E754823 | SUBRED | CENTRO ORIENTE | | | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA: | | SUBRED | | | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | 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 | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | 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 | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | C | | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | 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 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.2 | 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. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.3 | 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 porciones servidas). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | N/A | N/A | N/A | | | | | | | | | | |
| 3.6 | 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 | N/A | N/A | N/A | | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | 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 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.2 | 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, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.8 | 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 | | | | | | | | | | |
| 4.9 | 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 alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.10 | 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 | | | | | | | | | | |

| 5. 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 | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.4 | 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 | | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.6 | 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 | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | C | | | | | | | | | | |

| 6. 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 | |
| 6.1 | 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 máxima 6 °C. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.5 | 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 | | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.11 | 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 | | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.13 | 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 | | | | | | | | | | |
| 6.14 | 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 | | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.19 | 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 | | | | | | | | | | |

| | 7. 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 | |
| 7.1 | 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 | | | | | | | | | | |
| 7.2 | 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 | | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.4 | 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 | | | | | | | | | | |
| 7.5 | 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 | | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.12 | 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 | | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | 8. 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 | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 8.3 | 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 (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 05/03/2024 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 02/08/2023 |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 05/03/2024 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 02/085/2023 |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | **CAROLINA SUAREZ** | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | **RAFAEL BAEZ** | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |
|---|---|---|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | | | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS | | | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE48X SUR # 2-13 ESTE | | | | | | | TELÉFONO: N/A | | | | | |
| OPERADOR: | FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR" | | | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024 | FEBRERO: 17/02/2024 | MARZO: _____ | ABRIL: _____ | MAYO: _____ | JUNIO: _____ | JULIO: _____ | | | | | | |
| | AGOSTO: _____ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | NOVIEMBRE:_____ | DICIEMBRE: _____ | | | | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 17/11/2023 | CONCEPTO | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 85% | No. ACTA: | AS02E754823 | SUBRED | CENTRO ORIENTE | | | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA: | | SUBRED | | | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | | | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | 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 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | 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. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | 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 porciones servidas). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | N/A | N/A | | | | | | | | | | | |
| 3.6 | 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 | N/A | N/A | | | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | 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 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.2 | 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, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.8 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 4.9 | 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 alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | C | | | | | | | | | | | |

| 5. 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 | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.4 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.6 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | | | | | | | | | | | |

| 6. 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 | |
| 6.1 | 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 máxima 6 °C. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | 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 | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.5 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | | | | | | | | | | | |

| 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 | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.11 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.13 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 6.14 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.19 | 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 | | | | | | | | | | | |

| 7. 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 | |
| 7.1 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 7.2 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.4 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 7.5 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.12 | 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 | | | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | | | | | | | | | | | |

| 8. 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 | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.3 | 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 (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULTISERVICIO FELIX MY | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/03/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |
| |
| |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |
|---|---|---|

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES | | | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS | | | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE48X SUR # 2-13 ESTE | | | | | | | TELÉFONO: N/A | | | | | |
| OPERADOR: | FUNDACION REMA "RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR" | | | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024 | FEBRERO: _____ | MARZO: _____ | ABRIL: _____ | MAYO: _____ | JUNIO: _____ | JULIO: _____ | | | | | | |
| | AGOSTO: _____ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | NOVIEMBRE:_____ | DICIEMBRE: _____ | | | | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 17/11/2023 | CONCEPTO | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 85% | No. ACTA: | AS02E754823 | SUBRED | CENTRO ORIENTE | | | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA: | | SUBRED | | | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | | | | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | | | | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | | 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 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | 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. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | 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 porciones servidas). | C | | | | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | | | | | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | N/A | | | | | | | | | | | | | |
| 3.6 | 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 | N/A | | | | | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | | 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 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.2 | 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, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.8 | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| 4.9 | 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 alimentos. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | | | | | | | | | | | | | |

| 5. 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 | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | | | | | | | | | | | | | |
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.4 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.6 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | | | | | | | | | | | | |

| 6. 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 | |
| 6.1 | 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 máxima 6 °C. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | 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 | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.5 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | | | | | | | | | | | | |

| 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 | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.11 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.13 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 6.14 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.19 | 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 | | | | | | | | | | | | |

| 7. 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 | |
| 7.1 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 7.2 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.4 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 7.5 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.12 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | | | | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | | | | | | | | | | | | |

| 8. 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 | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | | | | | | | | | | | | |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | | | | | | | | | | | | |
| 8.3 | 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 (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | | | | | | | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 29/08/2023 | EMPRESA | MULTISERVICIOS FENIX MY | CONCEPTO SANITARIO | SQ07C 003802 | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 2/08/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |
| |
| |

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: Diana Turbay** | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-Diana Turbay - Sector comune**

**DIRECCIÓN: Calle 48X sur No 2 - 13 este** | **TELÉFONO: 3202190096**

**OPERADOR:** Fundacion Rema

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO:

AGOSTO: 19/8/2023 SEPTIEMBRE: 16/09/2023 OCTUBRE: 21/10/2023 NOVIEMBRE:18/11/2023 DICIEMBRE: 16/12/2023

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | | | C | 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. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | | | C | 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 | C | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | | | | C | 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 | C | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | | | | C | 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 | 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 alimentos. | | | | | | | | C | 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 | C | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | | | | C | 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 | 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 | 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 | C | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | | | | C | 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 | C | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | | | | C | 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 timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | | | | 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 | C | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | | | | C | 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 | 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 | 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 | C | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |

| 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 | C | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | | | | C | 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 | C | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | | | | C | 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 | 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 | 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 | C | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | | | 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 | 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 | 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 fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.2 | El personal maipulador 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 | C | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | | | C | 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 | C | |

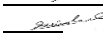
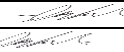
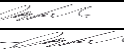
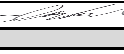
| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | | | C | 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 | C | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | | | C | 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 manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | | | | C | 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 esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | | C | C | C | C | C | |

**OBSERVACIONES**

19/8/2023 no se dejan observaciones

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |  |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

| |
|---|
| 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 finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: Diana Turbay** | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-Diana Turbay - Sector comune**

**DIRECCIÓN: Calle 48X sur No 2 - 13 este** | **TELÉFONO: 3202190096**

**OPERADOR:** Fundacion Rema

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO:

AGOSTO: 19/8/2023 SEPTIEMBRE: 16/09/2023 OCTUBRE: 21/10/2023 NOVIEMBRE:18/11/2023 DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples 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 Reporte 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 | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico 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 suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones 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 cursos 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 proteccion (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 estan 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 alimentos. | | | | | | | | 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 | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten 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 timpo 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 caracteristicas 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 fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | | C | C | C | C | | |

| 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 0ºC 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 fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.2 | El personal maipulador 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. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas 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 | | |

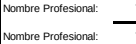
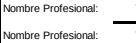
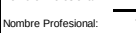
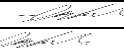
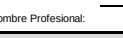
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos 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 las manos | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan 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 Estandarizaciòn 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 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (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 manipuladoar 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 esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | | C | C | C | C | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | | C | C | C | C | | |

**OBSERVACIONES**

19/8/2023 no se dejan observaciones

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

| |
|---|
| 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 finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: Diana Turbay** | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-Diana Turbay - Sector comune**

**DIRECCIÓN: Calle 48X sur No 2 - 13 este** | **TELÉFONO: 3202190096**

**OPERADOR:** Fundacion Rema

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 15/07/2023

AGOSTO: 19/8/2023 SEPTIEMBRE: 16/09/2023 OCTUBRE: 14/10/2023 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | C | C | C | C | | | |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | C | C | C | C | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples 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 Reporte 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 | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico 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 suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones 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 cursos 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 proteccion (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 estan 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 alimentos. | | | | | | | 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 | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten 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 timpo 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 caracteristicas 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 fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | C | C | C | C | | | |

| 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 0ºC 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 fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador 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 | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | | 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 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | | 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 | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | | C | C | C | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | | 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 manipuladoar 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 esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | C | C | C | C | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | C | C | C | C | | | |

**OBSERVACIONES**

19/8/2023 no se dejan observaciones

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

| |
|---|
| 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 finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: Diana Turbay** | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-Diana Turbay - Sector comuneros**

**DIRECCIÓN: Calle 48X sur No 2 - 13 este** | **TELÉFONO: 3202190096**

**OPERADOR:** Fundacion Rema

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: 16/09/2023 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | | | | 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. | | | | | | | | | C | | | | |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | | | C | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | | | | | C | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | | | | 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 | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | | | | | C | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 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 alimentos. | | | | | | | | | 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 | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | | | | | C | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | | | | | 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 timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 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 | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | | | | C | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 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 fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | | | | 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 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | | | | 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 | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | | | | C | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | | | | 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 manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | | | | | C | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | | | | | 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 esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | | | C | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | | | C | | | | |

**OBSERVACIONES**

19/8/2023 no se dejan observaciones

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | Yeinny Carolina Suarez Cifuentes | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | Rafael Baez | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

| |
|---|
| Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones. |
| 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 finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PSS.248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 20190264O8 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: COMEDORES** | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-DIANA TURBAY**

**DIRECCIÓN: CALLE 48 X SUR # 2-13 ESTE** | **TELÉFONO: 3202190096**

**OPERADOR: FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR**

ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: 19/06/2023 SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 especificas del participante | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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, irritaciones cutáneas o diarrea | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 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 alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas tecnicas | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |

Powered by CamScanner

| | 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 8 °C. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| | **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 | | | | | NINGUNA |
| 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 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| | **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 | | | | | NINGUNA |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25 | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 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 dia | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| | **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 | | | | | NINGUNA |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>8°C <60°C). | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | NINGUNA |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calentes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |

| 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 manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 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 estan limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | | C | | | | | NINGUNA |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | CAROLINA SUAREZ | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | RAFAEL BAEZ | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 Item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

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.

Powered by CamScanner

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: F-GPSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL:** | **UNIDAD OPERATIVA: CCCP-DIANA TURBAY** |
| **DIRECCIÓN: CALLE 48 X SUR # 2-13 ESTE** | | **TELÉFONO: 3202100096** |
| **OPERADOR: FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR** | | |

ENERO: _ X FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 15/07/2023

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 porciones servidas). | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 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 alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |

Powered by CamScanner

| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |

| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 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 patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |

| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |

| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 5.2 | El personal matpulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C). | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasnaladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 | | | | | | NINGUNA |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |

| 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 manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 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 esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | | C | | | | | | NINGUNA |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | CAROLINA SUAREZ | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | RAFAEL BAEZ | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**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 escribira SDIS.

Fecha: dia, 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 Item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

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 ampliarlas, citar Item y mes para continuar o registrar las observaciones.

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.

Powered by CamScanner