	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023093942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	C.C.C.P.		UNIDAD OPERATIVA:	LA AGUADITA						
DIRECCIÓN:	CALLE 128 N° 86C - 38					TELÉFONO:	3046375155						
OPERADOR:	ASOLUPAZ												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 13/01/24	FEBRERO: 21/02/24	MARZO: 14/03/24	ABRIL: 06/04/24	MAYO:		JUNIO:		JULIO:				
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04/05/23	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90%	No. ACTA:	140201	SUBRED	NORTE				
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 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	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	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 desechable, 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 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 evitan 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 normatividad vigente.	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. 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	C									
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	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	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	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 pelés 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 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	C									
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C 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													
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. 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	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									

	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	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)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL SALUDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
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)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL SALUDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR.PSS.248 Versión: 1 Fecha: Memo 20230309942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

13/01/24 Se Realiza Supervision Frente A los Items Evaluados Encontrandose Que se Cumple los Aspectos

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 049
Universidad Javeriana

24/02/24 → Se Realiza Observaciones Relacionadas en el Acta Encontrandose A la fecha Que se Han Subsanado.

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 049
Universidad Javeriana

14/03/24 → Se Cumple Con los Aspectos Evaluados Observandose Cumplimiento. En el Comedor

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 049
Universidad Javeriana

06-04-24 → Frente A los Aspectos Evaluados en Comedor Cumple en un 100% Observandose el Cumplimiento. Frente Al Servicio Prestado

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 049
Universidad Javeriana

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Claudia Herrera	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andres Vivas	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia Herrera	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andres Vivas	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andres Vivas	Firma:	
Nombre Profesional:	Claudia	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andres Vivas	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:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	SUBA			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	C.C.C.P.			UNIDAD OPERATIVA:	LA AGUADITA				
DIRECCIÓN:	CALLE 128 N° 86C - 38							TELÉFONO:	3046375155				
OPERADOR:	ASOMPAZ												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 13/01/24	FEBRERO: 24/02/24	MARZO: 14/03/24	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:			
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:			NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04/05/23	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90%	No. ACTA:	140201	SUBRED	NORTE				
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	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 el 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												
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												
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												
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												
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 frío, 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 0°C 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													
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 caracteristicas fisicas 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, (>6°C y <60°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										
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 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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										

	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)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL SALUDABLE	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
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)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL SALUDABLE	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

13/01/24 SE REALIZA SUPERVISION FRENTE A LOS ITEMS EVALUADOS ENCONTRANDOSE QUE SE CUMPLE LOS ASPECTOS

Claudia Hernández
Nutricionista
MND 045
Universidad J

24/02/24 → SE VERIFICA OBSERVACIONES REALIZADAS EN EL ACTA ENCONTRANDOSE A LA FECHA QUE SE HAN SUBSANADO.

Claudia Hernández
Nutricionista
MND 045
Universidad J

14/03/24 → SE CUMPLE CON LOS ASPECTOS EVALUADOS OBSERVANDOSE CUMPLIMIENTO. EN EL CRONOGRAMA

Claudia Hernández
Nutricionista Dietista
MND 04876
Universidad Javeriana

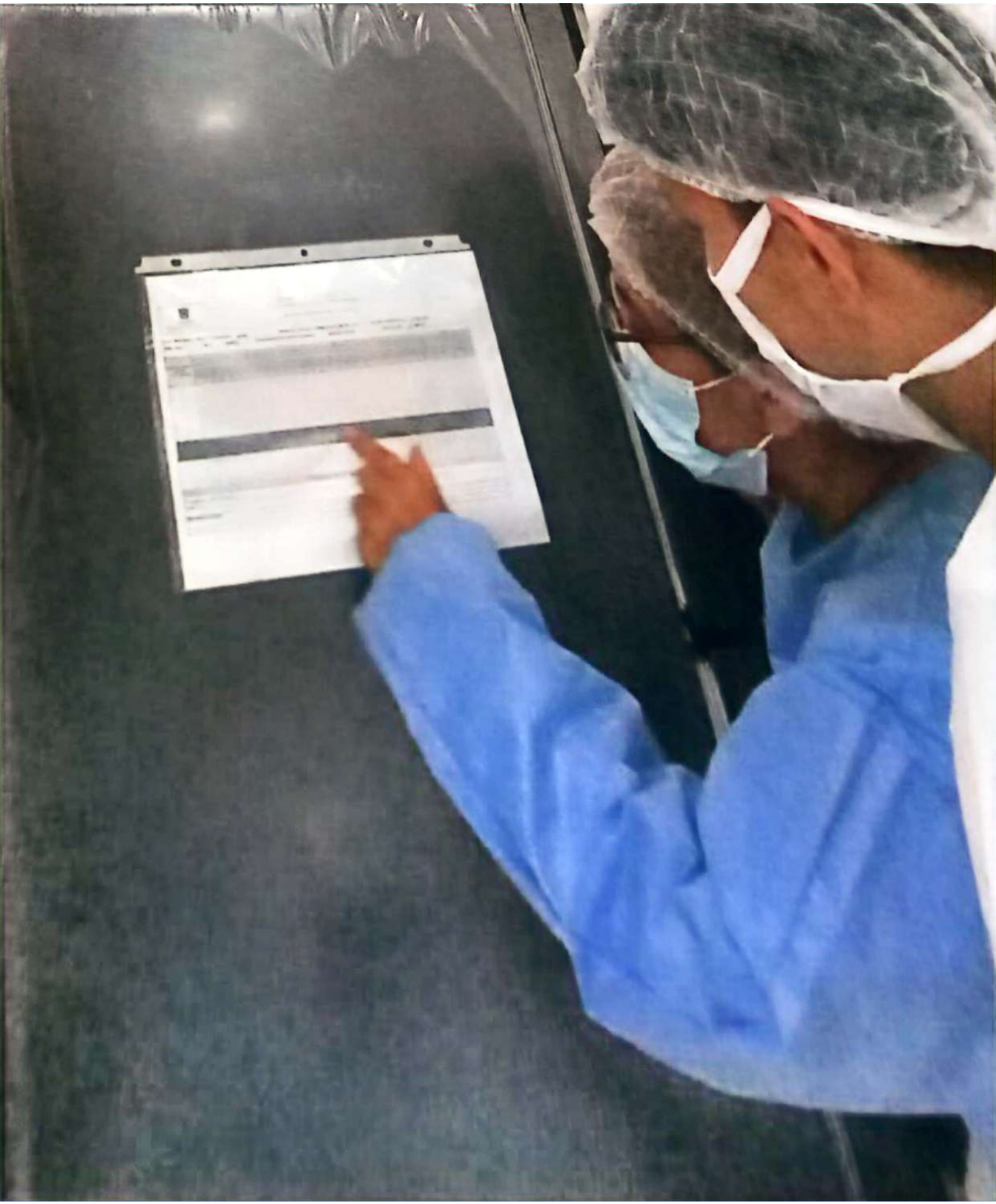
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA H.	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	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:	









	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	C.C.C.P.		UNIDAD OPERATIVA:	LA AGUADITA						
DIRECCIÓN:	CALLE 128 N° 86C - 38					TELÉFONO:	3046375155						
OPERADOR:	ASOLUPAZ												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 13/01/24	FEBRERO: 24/02/24	MARZO:		ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:		
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04/05/23	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90%	No. ACTA:	140201	SUBRED	NORTE				
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 el 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 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.	NA	NA											
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 0°C 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													
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 caracteristicas fisicas 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 frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empeques 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 Estandartización 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 frias 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 (áres 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 áres ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	13/01/24	EMPRESA	COLMEDL SALUDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
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)	13/01/24	EMPRESA	COLMEDL SALUDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/23
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo (20230394 2 - 23/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

13/01/24 SE REALIZA SUPERVISION FRENTE A LOS ITEMS EVALUADOS ENCONTRANDOSE QUE SE CUMPLE LOS ASPECTOS

Claudia [illegible]
Nutricionista
MND 04[illegible]
Universidad J[illegible]

24/02/24 → SE VERIFICA OBSERVACIONES REALIZADAS EN EL ACTA ENCONTRANDOSE A LA FECHA QUE SE HAN SUBSANADO.

Claudia [illegible]
Nutricionista
MND 04[illegible]
Universidad J[illegible]

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	C Tatiana Higuera	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andrea Vivas	Firma:	
Nombre Profesional:	C Tatiana Higuera	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Andres Vivas	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:	


laaguadita | Bogotá | 2024.02.24 09:01


laaguadita | Bogotá | 2024.02.24 08:57

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023093942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	C.C.C.P.		UNIDAD OPERATIVA:	LA AGUADITA.						
DIRECCIÓN:	CALLE 128 N° 86C-38					TELÉFONO:	3046375155						
OPERADOR:	ASOLUPAZ												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 13/01/24	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04/05/23	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90%	No. ACTA:	140201	SUBRED	NORTE				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMENTO												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												
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 tóxicas, 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. Asimismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMENTO												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												
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 frío, 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 asco 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 0°C 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													
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 caracteristicas fisicas 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 (lacteos, 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												
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 utilzados 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 frias 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.													

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/07/23	EMPRESA	FAS	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	11/01/23.
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL DE SANIDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	15/07/23	EMPRESA	FAS	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE.	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	11/01/23.
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	13/01/24	EMPRESA	CONTROL DE SANIDAD	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/06/2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

13/01/24 → Se Realiza. Seguimiento. frente a los Items Evaluados Encontrandose Que Se Cumplen los Aspectos Evaluados.

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 04976
Universidad Javeriana

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Claudia Pereira	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Deodier Vivas	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:	

PROHIBIDO
EL USO DE
PERFUME
Laaguadita Bogotá 2024.01.13 11:21


Laaguadita Bogotá 2024.01.13 11:28


Laaguadita Bogotá 2024 01.13 11:16


Laaguadita Bogotá 2024.01.13 11:11


Laaguadita Bogotá 2024.01.13 11:23


Laaguadita Bogotá 2024.01.13 10:58

	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 20195026406 31/05/2019
		Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P	UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		TELÉFONO: 6018142347
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: X JULIO: X

AGOSTO 19/08/23 SEPTIEMBRE 09/09 OCTUBRE 25/10/23 NOVIEMBRE 18/11/23 DICIEMBRE: 9/12/23

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	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	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	C	C	C	C	
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas)				C	C	C	C	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	C	N/A	N/A	N/A	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

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	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C	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	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	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas tecnicas				C	C	C	C	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	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	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	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	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 tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C				C	C	C	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	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	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	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 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C	C	C	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	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	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	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	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C	C	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	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados, En congelación carnes crudas, en refrigeración lacteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	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 dia				C	C	C	C	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	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	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	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	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	C	C	C	C	

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	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	C	C	C	C	
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	C	C	C	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	C	C	C	C	

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	C	C	C	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	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos				C	C	C	C	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	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	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 distribucion				C	C	C	C	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 segun 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	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	C	C	C	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	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 segun el plan de saneamiento				C	C	C	C	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	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	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza segun las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma	Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma

31/01/23
25/10/23
18/11/23
9/12/23

ACTA No

FECHA: Bogotá, 9 de diciembre de de 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, Auxiliares de Cocina de Comedor

Orden del día:

1. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Se socializo el estricto cuidado con su higiene y precaución al presentarse herida que puedan infectar cualquier contaminación.

Los operarios acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
Se socializo el estricto cumplimento de no ejecutar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.

Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.

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.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

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.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.
La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.
El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Lida Herrera Cárdenas	Nutricionista	Comedor Comunitario La Aguadita	Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 0497 Universidad Javeriana

Registro fotográfico

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Acompañamiento Seguro y Apoyo 2. Lugar: Ciudad de la Alegría 3. Fecha y hora: Dic 9/23 7:30 - 3:50 pm.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Beatriz Bravo V.	50994758	Aguadita	Operaria	Contratista	bbravovitar@ymail.com	3105639566	Beatriz B.
2	Esperanza Garcia O.	1005550941	Aguadita	Operaria	Contratista	oliveradulcero.garcia@gmail.com	3203944395	Esperanza
3	Fernando Silva	1002048070	Aguadita	operario	Contratista	fersilvacastillo31@gmail.com	3209153041	
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Claudia Rivera
Nutricionista - Dietista
MND 04576
Universidad Javeriana

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.


2023/12/09 12:57


PROHIBIDO
EL USO DE
PERFUMES
MANTENGA SUS
UÑAS CORTAS,
ASEADAS Y SIN
PINTAR
2023/12/09 12:56


2023/12/09 12:58

ACTA No

FECHA: Bogotá, 18 de noviembre 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, personal del comedor La Aguadita.

Orden del dia:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Se socializo el estricto cuidado con su higiene y precaución al presentarse herida que puedan infectar cualquier contaminación.

Los operarios acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
Se socializo el estricto cumplimento de no ejecutar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.

Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.

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.

Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.

Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.

El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CLAUDIA HERRERA	NUTRICIONISTA	LA AGUADITA	Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 04975 Universidad Javeriana
Julias Vides	Responsable Servicio Cafeteria		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Acompañamiento del servicio 2. Lugar: Comedor La Aguadita 3. Fecha y hora: 18 NOVIEMBRE 2023 7D- 4:30pm

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Fernando Silva	1002158674	Aguadita	operario	Contratista	fersilvaca27@gmail.com	3204153624	
2	Beatriz Bravo Vitor	50974758	Aguadita	operaria	Contratista	bbravovitor@gmail.com	3105659546	
3	Diego Andres Matute V.	1002192738	Aguadita	Aux/LAR	Contratista		3216413[illegible]	
4	Lina Parra García Olivera	1005550161	Aguadita	Operaria	Contratista	olivera.lorena@gmail.com	323942795	
5	Andres Ojas	1029340871	LA Aguadita	Resp. Servicio	Contratista		3046378[illegible]	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Nutricionista Dietista
Universidad [illegible]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.


UTA DE EVACUACION
laaguadita | Bogotá | 2023.11.18 10:58


laaguadita | Bogotá | 2023.11.18 10:58


laaguadita | Bogotá | 2023.11.18 11:00






ENIDOS

	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 rad 20190026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA | **SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P** | **UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**

DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38 | **TELÉFONO: 6018142347**

OPERADOR: ASOINPAZ

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

AGOSTO: 19/08/23 SEPTIEMBRE: 09/09 OCTUBRE: 25/10/23 NOVIEMBRE: 18/11/23 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	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	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	C	C	C		
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolepticas)				C	C	C	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	C	N/A	N/A		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

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 medico y controles periodicos vigentes, asi como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	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	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	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	C	C	C		
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				C	C	C	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	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	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	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	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	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	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	C	C	C		
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas tecnicas				C	C	C	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	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	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	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	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 tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				c	C	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	C	C	C		
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				c	C	C	C	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	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	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	C	C	C		
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				c	C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				c	C	C	C	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	C	C	C		
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				c	C	C	C	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	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				c	C	C	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	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.				c	C	C	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	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.				c	C	C	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	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	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	C	C	C		
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				c	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				c	C	C	C	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	C	C	C		
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	C	C	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	C	C	C		

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	C	C	C	C	C	C	C		
5 7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren coccion, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				c	C	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	C	C	C		
5 9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				c	C	C	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	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	C	C	C		
5 12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun 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	C	C	C		
5 13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				c	C	C	C	C	C	C	C		
5 14	En el comedor el personal manipuledor 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	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 segun el plan de saneamiento				c	C	C	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	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	C	C	C		
6 4	El proceso de descomide se realiza segun las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final				c	C	C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:

01/01/23
25/10/23
18/11/23

	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 20194026406 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA | **SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P** | **UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**

DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38 | **TELÉFONO: 6018142347**

OPERADOR: ASOINPAZ

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: X JULIO: X

AGOSTO: 19/08/23 SEPTIEMBRE: 09/09 OCTUBRE: 25/10/23 NOVIEMBRE: ____ DICIEMBRE: ____

1. 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	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	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	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	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	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	C	N/A			
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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			

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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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	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	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	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	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	C	C			
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				C	C	C	C	C	C	C			
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo				C	C	C	C	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	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	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	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	C	C			

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos				C	C	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	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	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	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	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	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C	C	C	C	C	C	C			

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	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	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	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	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulacion 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	C	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	C	C			
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C	C	C	C	C			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C	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	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de coccion para evitar el aumento de la temperatura del equipo				C	C	C	C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelacion se encuentran organizados, En congelación carnes crudas, en refrigeracion lacteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	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 dia				C	C	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	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	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	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	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	C	C			
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos evitando que permitan el crecimiento de microorganismos				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	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	C	C			
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	C	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	C	C			

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C)				C	C	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	C	C			
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos				C	C	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	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	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	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	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	C	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	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	C	C			
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				C	C	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	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	C	C			

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:

31/01/23
28/10/23

Powered by CamScanner

ACTA No

FECHA: Bogotá, Octubre 25de 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, Auxiliares de Cocina de Comedor

Orden del día:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.

Powered by CamScanner

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

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.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

Powered by CamScanner

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.

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..

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

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.

Powered by CamScanner

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.
El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Lida Herrera Cárdenas	Nutricionista	CC La Aguadita	Claudia Herrera Nutricionista Dietista MNP 04976 Universidad Javeriana

Registro fotográfico

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	25/10/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	39	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	X

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
› 13 AÑOS	13	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	210	PESO MUESTREADO	210	208	212	215	210	213	200	205	210	212	215	210	212								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	99.05	101	102,4	100	101,4	95,24	97,62	100	101	102,4	100	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	55	PESO MUESTREADO	55	58	60	57	55	59	60	60	57	60	60	55	55								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105.5	109.1	103.6	100	107,3	109.1	109.1	103.6	109.1	109.1	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO MUESTREADO	121	118	125	125	121	123	122	126	121	126	125	121	120								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97,52	103.3	103.3	100	101,7	100.8	104,1	100	104,1	103.3	100	99.17									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	85	PESO MUESTREADO	85	89	87	90	85	85	88	87	87	89	88	89	85								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104.7	102.4	105.9	100	100	103,5	102,4	102.4	104,7	103.5	104.7	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	55	57	54	56	57	59	58	58	54	55	57	59	60								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,49	100	94,74	98,25	100	103,5	101,8	101,8	94,74	96,49	100	103,5	105,3									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	330	PESO MUESTREADO	335	325	330	335	340	335	335	340	330	320	315	335	320								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,5	98,48	100	101,5	103	101,5	101,5	103	100	96,97	95,45	101,5	96,97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
› 13 AÑOS	13	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	80	80	80	85	85	81	82	81	80	77	80	80	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	106,3	106,3	101,3	102,5	101,3	100	96,25	100	100	102,5									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS Claudia Herrera Nutricionista Dietista MN 0[illegible] Universidad Javeriana

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/10/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nutricionista Dietista MND 04978

NOMBRES Y APELLIDOS: Universidad Javeriana

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Anelka Vivas

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 20230238 63 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Seguimiento y Apoyo de Servicio 2. Lugar: Servicio de Alimentos 3. Fecha y hora: 8:00 - 4:00 pm / 25/10/23

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Fernando Silva	1022948070	Aguadita	Operario	Contratista	fersilva@gmail.com	3209153641	
2	Beatriz Bravo Vitar	50479758	La Aguadita	operaria	Contratista	bbravovitar@gmail.com	3105634566	Beatriz Bravo
3	Luz Dayana Garcia Olivera	1003550961	La Aguadita	Operaria	Contratista	dayana.garcia.olivera@gmail.com	3209623998	
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 04976
Universidad Javeriana

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA No

FECHA: Bogotá, Septiembre 9 de 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, Auxiliares de Cocina de Comedor

Orden del día:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.

Powered by CamScanner

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

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.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Powered by CamScanner

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

Powered by CamScanner

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

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.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

Powered by CamScanner

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.
El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Lida Herrera Cárdenas	Nutricionista	CC La Aguadita	

Registro fotográfico

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: Sept 9/23 | POBLACION OBJETO: Aux Bciva | SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario

TEMA: Acompañamiento de Servicio y Apoyo | No. PERSONAS CAPACITADAS: 3 | TOTAL HORAS: 8 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE: Claudio Rubiano | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Suba	cc	1005550461	Luz	Dayana	Garcia	Oliveva	x		
2	Suba	cc	50914158	Beatriz	Elena	Bravo	Vitery	X		Beatriz B.
3	Suba	CE	1002018070	Fernando		Silva	Castillo		X	
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MP 6400
Universidad Javeriana

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	9/09/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	X	146

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
>13 AÑOS	13	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	210	PESO MUESTREADO	210	208	212	215	210	213	200	205	210	212	215	210	212								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	99.05	101	102.4	100	101.4	95.24	97.62	100	101	102,4	100	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	70	72	69	72	73	75	70	72	73	71	69	69	70								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101.4	104.3	100	104.3	105.8	108.7	101.4	104.3	105.8	102,9	100	100	101,4									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	120	115	125	124	121	123	124	126	121	125	125	120	120								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99.17	95.04	103.3	102.5	100	101.7	102.5	104.1	100	103.3	103,3	99,17	99,17									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	TAJADAS DE AGUACATE	TAJADAS DE AGUACATE	78	PESO MUESTREADO	77	79	80	82	85	80	79	75	81	80	78	79	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98.72	101.3	102.6	105.1	109	102.6	101.3	96.15	103.8	102,6	100	101,3	102,6									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	73	PESO MUESTREADO	75	76	73	72	70	72	76	75	77	73	70	72	73								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102.7	104.1	100	98.63	95.89	98.63	104.1	102.7	105.5	100	95,89	98,63	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	330	PESO MUESTREADO	335	325	330	335	340	335	335	340	330	320	315	335	320								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101.5	98.48	100	101.5	103	101.5	101.5	103	100	96,97	95,45	101,5	96,97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>13 AÑOS	13	PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	85	80	80	75	85	80	82	81	78	77	75	80	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106.3	100	100	93.75	106.3	100	102.5	101.3	97.5	96,25	93,75	100	102.5									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MP 0876

FIRMA PROFESIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS Claudia Herrera Ruiseñora

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS Andres Vivas O.
1022934081

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	9/09/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
TAJADAS DE AGUACATE	TAJADAS DE AGUACATE	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PAPAYA EN CIADROS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA EN CIADROS CON QUESO DOBLE CREMA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 04976 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Lida Herrera C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Ochoa. 1022934081.

Powered by CamScanner

	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 ALIMENTACION MENSUAL	Fecha: Memo INT 20190204408 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P	UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		TELÉFONO: 6018142347
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: X JULIO: X AGOSTO: 19/08/19 SEPTIEMBRE: 09/09 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	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	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	C				
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)				C	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	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 especificas del participante				C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				

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	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	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	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	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno				C	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 anulación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C	C	C	C	C	C				

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	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	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	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	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 patés 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	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	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C	C	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	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	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	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 dias				C	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	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 dia				C	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	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	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	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados				C	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	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos				C	C	C	C	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	C				
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	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	C				

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	C	C	C	C	C					
5.7	Los alimentos (lacteos, 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 8°C				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	C					
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	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	C					
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 3 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C	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 segun 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	C					
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	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 (gorra, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C	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 manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				C	NP Suspendido	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	C				
6.4	El proceso de descomate se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA No

FECHA: Bogotá, agosto 19 de 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES Nutricionista, Auxiliares de Cocina de Comedor

Orden del día:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.

Powered by CamScanner

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

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.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Powered by CamScanner

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

Powered by CamScanner

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

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.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

Powered by CamScanner

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.
El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Lida Herrera Cárdenas	Nutricionista	CC La Aguadita	Claudia Herrera Nutricionista Dietista RNN 84976 Universidad Javeriana

Registro fotográfico

Powered by CamScanner

	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 20190208406 31/05/2019
		Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	**SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P**	**UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		**TELÉFONO: 6018142347**
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: X JULIO: X AGOSTO: 19/08/19 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	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 caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolepticas)				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 especificas del participante				C	N/A	N/A	N/A	N/A					

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 susceptible 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 protección (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					

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	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 circulacion 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	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 fin 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 0°C 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 dias				C	C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion 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 refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				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 congelacion 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 fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C	C	C	C	C					
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos				C	C	C	C	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 caracteristicas 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					

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	C	C	C	C					
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empeques 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 transfieren 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 segun 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 frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				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 segun 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 segun las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C	C	C	C					

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	
Nombre Profesional	CLAUDIA HERRERA	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	ANDRES VIVAS	Firma	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	19/08/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	X

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
> 13 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	210	PESO MUESTREADO	208	211	212	210	212	213	215	213	209	215	214	210	212									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,05	100,5	101	100	101	101,4	102,4	101,4	99,52	102,4	101,9	100	101								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	13	57	PESO MUESTREADO	58	57	59	60	58	59	61	60	58	57	59	60	61									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,8	100	103,5	105,3	101,8	103,5	107	105,3	101,8	100	103,5	105,3	107								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO MUESTREADO	120	115	125	124	121	123	124	126	121	125	125	120	120									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,17	95,04	103,3	102,5	100	101,7	102,5	104,1	100	103,3	103,3	99,17	99,17								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	100	PESO MUESTREADO	105	101	100	95	100	103	105	100	100	101	108	102	100									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	101	100	95	100	103	105	100	100	101	108	102	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	67	PESO MUESTREADO	68	66	67	69	70	68	69	65	68	67	66	65	69									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,5	98,51	100	103	104,5	101,5	103	97,01	101,5	100	98,51	97,01	103								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	335	330	330	335	330	332	336	325	330	335	330	335	330									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,5	100	100	101,5	100	100,6	101,8	98,48	100	101,5	100	101,5	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
> 13 AÑOS	13	MANDARINA	MANDARINA	80	PESO MUESTREADO	80	85	75	80	84	85	80	82	81	79	85	84	83									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	106,3	93,75	100	105	106,3	100	102,5	101,3	98,75	106,3	105	103,8								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 94876
Universidad Javeriana

FIRMA PROFESIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/08/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
TAJADAS DE PLATANO MADURO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
MANDARINA	MANDARINA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 04976 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: ID 1243405 ANDRES VIVAS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 19/08/2023 | POBLACION OBJETO: Personal Manipulador | SERVICIO SOCIAL: Comedor La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo. | No. PERSONAS CAPACITADAS: 5 | TOTAL HORAS: 3 H

PROFESIONAL RESPONSABLE: Claudia Herrera | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Suba	C.C	1001048070	Fernando		Silva	Castillo	20		X	
2	Suba	cc	1005559167	Luz	Dalary	García	Olivera	22	X		
3	Suba	C C	1002192738	DIEGO	Andrés	Monte	Orieta	21		X	
4	Suba	cc	50979158	Beatriz	Elena	Reyes	Vitas	47	X		Beatriz B.
5	Suba	CC	1022934001	Luchuar	Andres	Vivas	Ortiz	36		X	
6											Claudia Herrera Nutricionista Dietista MNBF 0-876 Universidad Nacional
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

*Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA No 4

FECHA: Bogotá, 22 de julio 2023

HORA: 7:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, personal del comedor La Aguadita.

Orden del día:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Se socializo el estricto cuidado con su higiene y precaución al presentarse herida que puedan infectar cualquier contaminación.

Los operarios acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
Se socializo el estricto cumplimento de no ejecutar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.

Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.

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.

Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Powered by CamScanner

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

Powered by CamScanner

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.

El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
CMND 04976
Universidad Javeriana

Powered by CamScanner

	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 20190284406 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA | **SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P** | **UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**

DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38 | **TELÉFONO: 6018142347**

OPERADOR: ASOINPAZ

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

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	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 caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas 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 especificas del participante				C	N/A	N/A	N/A						

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 proteccion 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						

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 limpo 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 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	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso				c	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				c	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				c	C	C	C						
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan				c	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				c	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo				c	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias				c	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion 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 refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				c	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento				c	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				c	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				c	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				c	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				c	C	C	C						
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				c	C	C	C						
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				c	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				c	C	C	C						
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	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				c	C	C	C						

Powered by CamScanner

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C)				C	C	C	C							
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques 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 después de cada proceso				C	C	C	C							
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	C	C	C							
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de 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

REGISTRO NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 2
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20180254081 - 31/05/2018
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/07/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
TAJADAS DE PLATANO MADURO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
MANDARINA	MANDARINA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutricionista-Dietista MND 04976 Universidad Javeriana	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera	NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Vicos.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Codigo: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo int 20219028518 17/08/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	22/07/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	X

						NUMERO DE MUESTRAS																RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	8	SANCOCHO	SANCOCHO	210	PESO MUESTREADO	208	211	212	210	212	213	210	209													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99.05	100.5	101	100	101	101.4	100	99.52														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	57	PESO MUESTREADO	57	58	59	58	60	57	59	58													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101.8	103.5	101.8	105.3	100	103.5	101.8														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO MUESTREADO	121	122	122	125	123	124	123	120													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100.8	100.8	103.3	101.7	102.5	101.7	99.17														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	100	PESO MUESTREADO	102	101	105	98	96	100	105	104													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	101	105	98	96	100	105	104														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	TAJADA DE PLATANO MADURO	TAJADA DE PLATANO MADURO	49	PESO MUESTREADO	48	50	48	49	48	52	52	48													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97.96	102	97.96	100	97.96	106.1	106.1	97.96														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	330	335	320	335	330	330	335	325													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101.5	96.97	101.5	100	100	101.5	98.48														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
9 A 13 AÑOS	8	MANDARINA	MANDARINA	80	PESO MUESTREADO	85	82	81	80	84	80	82	75													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106.3	102.5	101.3	100	105	100	102.5	93.75														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES:

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
Universidad Javeriana

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: Julio 22/23 | POBLACION OBJETO: Aux Cocina | SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario

TEMA: Acompañamiento de Servicio | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1 hora

PROFESIONAL RESPONSABLE: Claudia Rivera | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Suba	CC	1022934xx	Andres.		Vicas	Ortiz	36		X	
2	Suba	CC	50414158	Beatriz	Elena	Bravo	Vitar	47	X		Beatriz B.
3	Suba	CC	1002048078	Fernanda		Silva	Castillo	20		X	
4	Suba	CC	1002142738	Diego	Andrei	Maluf	Uricc	21		X	
5	Suba	CC	1005550961	Luz	Dayana	Garcia	Oliveira	27	X		
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 04976
Universidad Javeriana

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

Powered by CamScanner

Registro Fotográfico







ACTA No 3

FECHA: Bogotá, 24 de junio 2023

HORA: 7:30 am a 4:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, personal del comedor La Aguadita.

Orden del dia:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Se socializo el estricto cuidado con su higiene y precaución al presentarse herida que puedan infectar cualquier contaminación.

Los operarios acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.

Powered by CamScanner

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
Se socializo el estricto cumplimento de no ejecutar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.

Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.

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.

Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.

Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.

Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.

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 5 °C.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Powered by CamScanner

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.

Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.

Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.

Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.

Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.

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.

Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.

Powered by CamScanner

Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

Powered by CamScanner

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.

El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
CMND 04976
Universidad Javeriana

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	24/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	4	GRUPO ETAREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	X	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	6	SANCOCHO	SANCOCHO	210	PESO MUESTREADO	208	211	212	210	212	213															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,05	100,5	101	100	101	101,4																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	46	PESO MUESTREADO	46	48	46	46	47	46															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104,3	100	100	102,2	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	101	PESO MUESTREADO	105	100	101	105	101	104															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	99,01	100	104	100	103																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	80	PESO MUESTREADO	82	83	84	80	81	80															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,5	103,8	105	100	101,3	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	48	PESO MUESTREADO	48	50	48	51	48	52															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104,2	100	106,3	100	108,3																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	280	PESO MUESTREADO	280	279	275	280	285	280															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	99,64	98,21	100	101,8	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	MANDARINA	MANDARINA	70	PESO MUESTREADO	72	71	73	70	74	70															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,9	101,4	104,3	100	105,7	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS Claudia Herrera Profesional Dietista UNAD 04974 Universidad Javeriana

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/06/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
TUBERCULO EN EL SANCOCHO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
MANDARINA	MANDARINA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL _____ Claudia Herrera Nutricionista Dietista MNR 64676 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS Claudia Herrera

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE _____

NOMBRES Y APELLIDOS Andres Bravo

Powered by CamScanner

	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 BIMENSUAL	Fecha: Memo Int 20199026408 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	**SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P**	**UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		**TELÉFONO: 6018142347**
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA (dd/mm/aaa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: X JULIO: _____ 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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				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							
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							
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas)				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							
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	N/A	N/A							

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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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	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							
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	C	C							
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos				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							
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				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							
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte				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							
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							
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentacion cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C	C							

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos				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							
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C							
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revise la fecha de vencimiento de los productos				C	C	C							
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno				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							
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos				C	C	C							

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	C	C							
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				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							

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							
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 pales 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	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							
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C	C							
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos				C	C	C							

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							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C							
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de coccion para evitar el aumento de la temperatura del equipo				C	C	C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 dias				C	C	C							
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeracion: lácteos, carnes crudas en refrigeracion, frutas y verduras				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 dia				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							
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C							
4.17	Los alimentos que requieren refrigeracion se almacenan a una temperatura menor de 6°C				C	C	C							
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados				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							

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C							
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C							
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 caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa coccion				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 diligencie el formato pertinente				C	C	C							

Powered by CamScanner

5 6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C)				C	C	C							
5 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							
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 trasladan 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 segun 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 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C	C	C							
5 14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorra 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 manipuladvar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento				C	C	C							
6 2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				C	[illegible]	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							
6 4	El proceso de descomide se realiza segun las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C	C							

OBSERVACIONES

REGISTRO NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:

Powered by CamScanner

ACTA No 1

FECHA: Bogotá, 30 de abril 2023

HORA: 10:30 am a 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario La Aguadita

TEMA: Procedimiento Acompañamiento del servicio y apoyo alimentario.

ASISTENTES: Nutricionista, personal del comedor La Aguadita.

Orden del dia:

1. Diligenciamiento Formato inspección porciones servidas
2. Diligenciamiento evaluación prueba organoléptica
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación al servicio

Desarrollo:

Se realiza Cumplimiento el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes, asegurando los alimentos autorizados por el profesional Nutricionista, asegurando el aporte nutricional de las opciones de servido de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por edades.

Se verifico que los manipuladores de alimentos del servicio cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico y controles periódicos vigentes verificando sus hojas de vida según soporte en la unidad de operación.

Se socializo el estricto cuidado con su higiene y precaución al presentarse herida que puedan infectar cualquier contaminación.

Los operarios acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.

Los operarios del servicio de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.
Con sus respectivos elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.
Lavado de manos constante, sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
Se socializo el estricto cumplimento de no ejecutar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.

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

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.

El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.

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.

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.

Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.
Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.
Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.
Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.
Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras
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
Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben
Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.
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.

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.

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.

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.

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.

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.

Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).

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

El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.

El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos

El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.

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.

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.

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.

En el comedor el personal manipulador de alimentos hace uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.

Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento.

La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.

El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.

En constancia de lo anterior firman:

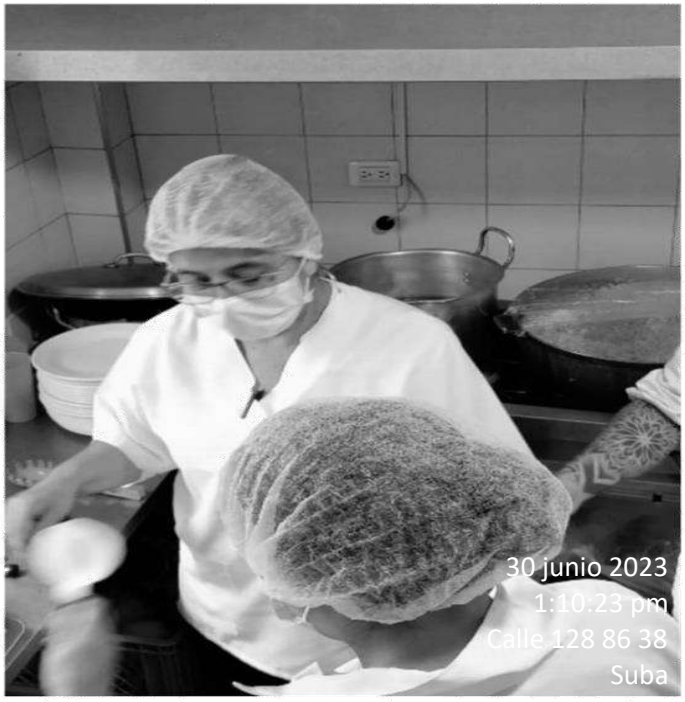
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Herrera	Nutricionista	Oficina C. La Alameda	

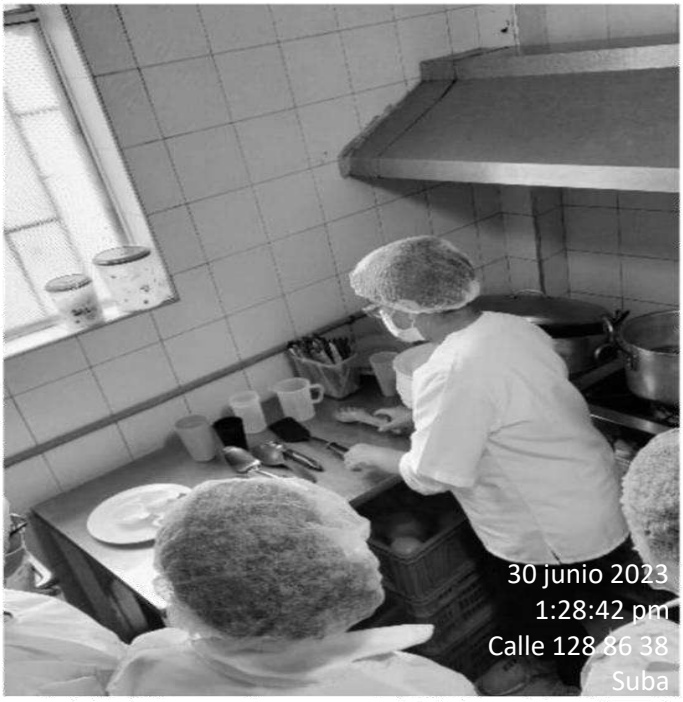
Anexos: Formato inspección plan de muestreo porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas, formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.

Elaboró: Claudia Herrera

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 04976
Universidad Javeriana

Registro fotográfico









	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	30/04/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _1__A__5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A_8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A_13__AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A_14__ AÑOS	146

						NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	6	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	180	PESO MUESTREADO	192	190	182	180	183	182															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106,7	105,6	101,1	100	101,7	101,1																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
6 a 8 años	6	ALBONDIGA EN SALSA	ALBONDIGA EN SALSA	47	PESO MUESTREADO	45	46	45,5	44	46	45															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,3	104,5	103,4	100	104,5	102,3																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
6 a 8 años	6	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	110	PESO MUESTREADO	112	110	115	109	108	112															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,8	100	104,5	99,09	98,18	101,8																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
6 a 8 años	6	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	79	80	81	80	82	80															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,75	100	101,3	100	102,5	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
6 a 8 años	6	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	42	PESO MUESTREADO	40	45	42	42	41	42															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95,24	107,1	100	100	97,62	100																
					CALIFICACION	0	0	0	0	0	0																
6 a 8 años	6	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	240	PESO MUESTREADO	238	241	240	243	239	240															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,17	100,4	100	101,3	99,58	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
6 a 8 años	6	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	50	PESO MUESTREADO	50	52	51	49	53	52															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	102	98	106	104																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES:

Elaboró Claudia Herrera

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutrición y Dietética T.P. 04916 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Avozaga Ortiz

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/04/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ALBONDIGA EN SALSA	ALBONDIGA EN SALSA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLECREMA	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLECREMA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Elaboró: Claudia Herrera. Claudia Herrera G. Nutricionista Dietista MND 04976 Universidad Javeriana	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: IA-02293407
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera	NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Vivas

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P35-31e.
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 9
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memorando 20195200e6 - 31/05/2019
		Página 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	**SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P**	**UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA**
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		**TELÉFONO: 6018142347**
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA (diligenciar) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: ___X___ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	I. 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	
11	El personal manipulador cumple el ciclo de minuta establecido por la SDIS para los participantes				C									
12	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									
13	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									
14	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)				C									
15	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte Asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				C									
16	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, teniendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				C									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	II. 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	
21	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, tal como Ficha de Vida actualizada entregada inmediatamente ingresa a la unidad operativa				C									
22	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									
23	El contratista cuenta con registros que contengan un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos				C									
24	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C									
25	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				C									
26	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo				C									
27	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte				C									
28	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									
29	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									
210	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata				C									

	III. 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	
31	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos				C									
32	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C									
33	Se inspeccionan los alimentos a insumir, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C									
34	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									
35	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C									
36	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la planilla				C									
37	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 tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 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 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	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas				C									
4.5	Existen estantes rotulados y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire los alimentos están dispuestos sobre pisos o barras limpias y en buen estado, elevados 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 canastas y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, teniendo 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 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	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que alojan				C									
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25				C									
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados 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, cárnicos crudos 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 requieran 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 poniendo 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 fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C									
5.2	El personal manipulador observa 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 físicas 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 mantengan por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>5°C <60°C)				C										
5.7	Los alimentos (Lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieran cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°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 después de cada proceso				C										
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										
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 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C				C										
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro y tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales				C										

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	C / INC / NA	
6.1	Las mesas y mallones empleados en el manejo de alimentos tienen superficie lisa, el personal manipulador 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 servicio garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes				C									
6.4	El proceso de descarnado se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final				C									

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional: CLAUDIA HERRERA — Firma

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
MND 04978
Universidad Javeriana

Nombre Responsable o Coordinador: ANDRES VIVAS — Firma

A-0229390 01

ACTA N°

FECHA: 13 de mayo 2023

HORA: 7:30 am 3:30 pm

LUGAR: Comedor Comunitario-Cocina Popular La Aguadita

TEMA: Diligenciamiento formato de acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Diligenciamiento formato inspección plan de muestreo porciones servidas.
2. Diligenciamiento formato evaluación de características organolépticas.
3. Diligenciamiento formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.

DESARROLLO:

Se realiza el acompañamiento y diligenciamiento del formato inspección plan de muestreo porciones servidas, en el que se evalúan 6 muestras para el grupo etario 4, de 6 a 13 años, en el que se evidencia el cumplimiento de los componentes pues se encuentran en porcentaje estipulado. Después se diligencia el formato de evaluación de características organolépticas, en el que cumplen todos los componentes. Por último, se diligencia el formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual, revisando cada uno de los ítems durante el servicio; se cumple cada uno de ellos.

Claudia Herrera
Nutricionista Dietista
CMND 44476
Universidad Javeriana

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Herrera	Nutricionista	Cocina C. La Aguadita	

Anexos: Formato inspección plan de muestreo porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas, formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.

Elaboró: Claudia Herrera

Claudia Herrera G.
Nutricionista Dietista
MND 04976
Universidad Javeriana

Powered by CamScanner

	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 20190026408 31/05/2019
		Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA	SERVICIO SOCIAL: C.C.C.P	UNIDAD OPERATIVA: LA AGUADITA
DIRECCIÓN: CALLE 128 No. 86 C 38		TELÉFONO: 6018142347
OPERADOR: ASOINPAZ		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: X MAYO: X JUNIO: _____ JULIO: _____
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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				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								
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								
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolepticas)				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								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				C	N/a								

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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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	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								
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 cutaneas o diarrea				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								
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C	C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado				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								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte				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								
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								
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								

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

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	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				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								
	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								
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	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								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique				C	C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C								
	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								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25				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								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 dias				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeracion y/o congelacion se encuentran organizados. En congelación carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				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								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				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								
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos				C	C								
5.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos				C	C								
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	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								

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	C									
5.7	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									
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos				C	C									
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				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									
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									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun 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									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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									

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								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				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								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final				C	C								

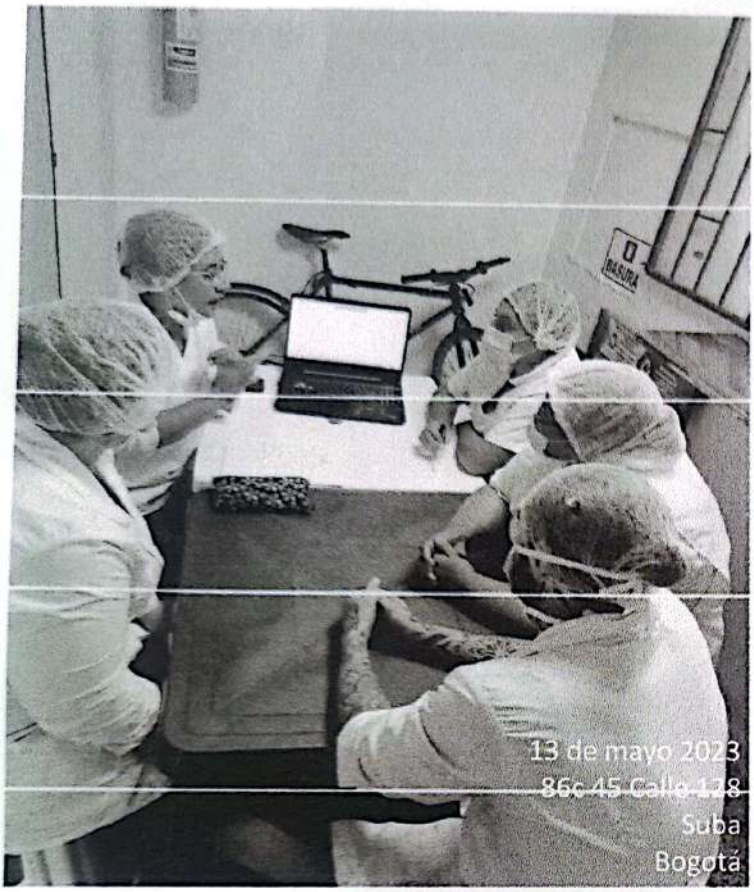
OBSERVACIONES

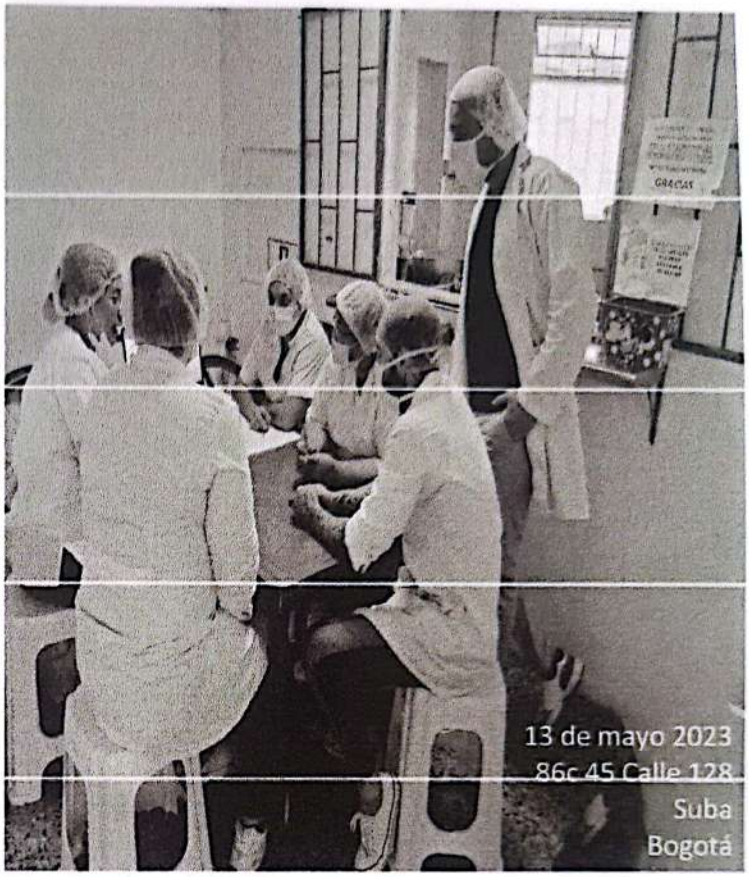
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	
Nombre Profesional:	CLAUDIA HERRERA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	ANDRES VIVAS	Firma:	

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO







Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/05/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA (PORCION SIN FRACCIONAR)	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA (PORCION SIN FRACCIONAR)	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
TUBERCULO EN EL SANCOCHO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 04976 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Ovies

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	13/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A__5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A_8_AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A_13__AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A_14__AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	6	SANCOCHO	SANCOCHO	210	PESO MUESTREADO	211	210	209	208	212	211															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100,5	100	99,52	99,05	101	100,5																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA (PORCION SIN FRACCIONAR)	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA (PORCION SIN FRACCIONAR)	44	PESO MUESTREADO	45	46	45,5	44	46	45															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,3	104,5	103,4	100	104,5	102,3																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	101	PESO MUESTREADO	102	101	100	99,5	102	103															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	99,01	98,51	101	102																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA RALLADA Y MANZANA EN TROZOS CON CREMA DE LECHE	80	PESO MUESTREADO	79	80	81	80	82	80															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,75	100	101,3	100	102,5	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	0	PESO MUESTREADO	0	0	0	0	0	0																
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0	0																
					CALIFICACION	0	0	0	0	0	0																
9 A 13 AÑOS	6	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	280	PESO MUESTREADO	283	280	280	285	285	280															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101,1	100	100	101,8	101,8	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	6	FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	70	PESO MUESTREADO	72	73	71	70	71	70															3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,9	104,3	101,4	100	101,4	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Claudia Herrera Nutricionista Dietista MND 4976 Universidad Javeriana

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Herrera

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Ruiz

Powered by CamScanner