PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR.PSS-249
Versión: 1
Fecha: Memo 20232030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: BOSA

DIRECCIÓN: SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS

OPERADOR: CALLE 60 SUR # 86 A 04 — UNIDAD OPERATIVA: BOSANOVA

FECHA: (dd/mm/aaa) — FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR — TELÉFONO: 3208058121

ENERO: 23-1-24 | FEBRERO: 10-2-24 | MARZO: 9-3-24 | ABRIL: 6-4-2024 | MAYO: | JUNIO: | JULIO:

AGOSTO: | SEPTIEMBRE: | OCTUBRE: | NOVIEMBRE: | DICIEMBRE:

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa): 1702 2023 — CONCEPTO: FAVORABLE — PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 65.5 — No ACTA: 10720 — SUBRED:

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 dificultan 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	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 dificultan 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									

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

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	C	C	C	C									
3.6	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	C	C	C									

4. PERSONAL MANIPULADOR		BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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 normalidad 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									

10	Inspeccionan los alimentos o insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C	C									
11	Se realizan las temperaturas de los alimentos de alto riesgo al momento de recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C	C									
12	Se realiza el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y registrando el conteo oportuno.	C	C	C	C									
13	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									
14	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C	C									
15	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y cronómetro).	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												
16	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos crudos) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos, respetando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C	C									
17	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de plagas, residuos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	C									
18	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												
19	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C	C									
20	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 pallés o estantes limpios 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	C	C	C									
21	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									
22	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C	C									
23	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												
24	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o periodicidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C									
25	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									
26	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	C	C	C									
27	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
28	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									
29	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													
30	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C	C									
31	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C									
32	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C.	C	C	C	C									
33	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C									
34	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									

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 20233042 - 20/3/2023
Página: 4 de 5

7. REALISTAMIENTO. 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	
11 Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos innecesarios que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C									
12 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									
13 El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C									
14 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									
15 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									
16 Se vela que los alimentos se manipulen por especies superiores a 10 minutos en las temperaturas de riesgo. (>0°C y <60°C).	C	C	C	C									
17 Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques cerrados antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C	C									
18 El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
19 El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C									
20 El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C	C									
21 En el 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									
22 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									
23 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									
24 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	
25 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 pintura 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, enseres y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C									
26 La cremática 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									
27 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									
28 El proceso de descarnde se realiza según las indicaciones del plan ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C									

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	28-10-2023	EMPRESA	Multiservicios Fercy	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	02-05-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	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 (20230042 - 20/1/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Enero 2024: Sin observaciones

10-02-2024: No se dejan observaciones

4-03-2024. No se dejan observaciones

6-04-2024 Se recomienda radicar solitud de visita de sanidad ante secretaria de salud.

NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD NACIONAL
T.P 4[illegible]

NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sarabia	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sarabia	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sarabia	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sarabia	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: BOSA			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS				UNIDAD OPERATIVA: BOSANOVA						
DIRECCIÓN:	CALLE 60 SUR # 86 A 04						TELÉFONO: 3208059121						
OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 23-1-24	FEBRERO: 10-2-24	MARZO: 9-3-24	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	1702 2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85,5	No. ACTA:	10720	SUBRED					
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

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

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

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

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C										
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	C	C	C										

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C										
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C										
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C										
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C										
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C										
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C										
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C	C										
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	C										
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C										
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C	C										

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C										
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C										

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C										
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C										
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C										

	6. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de 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 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C										
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C										
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C										
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C										

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción	C	C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>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)	28-10-2023	EMPRESA	Mutiservicios Fenix	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	02-03-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		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 0022303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Enero 2024: Sin observaciones

10-02-2024: No se dejan observaciones

9-03-2024. No se dejan observaciones

NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD [illegible]
T.P. [illegible] REGISTRO [illegible]

NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Yeinny Suarez	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray Sarta	Firma	
Nombre Profesional	Yeinny Suarez	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray Sarta	Firma	
Nombre Profesional	Yeinny Suarez	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray Sarta	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	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Marzo (2020/2021 - 2021/2023) Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: BOSA			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS					UNIDAD OPERATIVA: BOSANOVA				
DIRECCIÓN:	CALLE 60 SUR # 86 A 04							TELÉFONO: 3206656121				
OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR											
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 21-1-24	FEBRERO: 10-2-24	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:					
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:							
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	17 02 2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85,5	No ACTA	10720	SUBRED				
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											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C											
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C											
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C											
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C											

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

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

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C											
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C											
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C											
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	C	C											

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 frío, temperatura máxima 6 °C.	C	C											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C											
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C											

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C											
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C											
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C											
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C											
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C											

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C											
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C											
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C											
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C											
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C											
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C											
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C											
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C	C	C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C											

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C											
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C											
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C											
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente	C	C											
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6ºC y <60ºC).	C	C											
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso	C	C											
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C											
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos	C	C											
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C	C											
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C											

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	28-10-2023	EMPRESA	Multiservicios Fercy	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	02-03-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		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 (202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

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

OBSERVACIONES

Enero 2024: Sin observaciones

10-02-2024: No se dejan observaciones

NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD NACIONAL
T.P. 4[illegible]

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yeinny Suaver	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Soto	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suaver	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Soto	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:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: BOSA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS				UNIDAD OPERATIVA: BOSANOVA					
DIRECCIÓN:	CALLE 60 SUR # 86 A 04							TELÉFONO: 3208059121					
OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO 23-1-24	FEBRERO:	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:						
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	17 02 2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	85.5	No ACTA:	10726	SUBRED					
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												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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 dia 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.	C												
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	C												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C												
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C												
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.	C												
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C												
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C												

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.	C												
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C												
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°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												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C												
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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												

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	28-10-2023	EMPRESA	Multiservicios Fency	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	02-03-2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

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 I2023039942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Enero 2024: Sin observación

NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD NACIONAL
T.P. [illegible]

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Soto	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:	

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
		Fecha: Memo INT 20190206406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Bosa | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA:** CCCP-BOSANOVA

DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04 | **TELÉFONO:** 6639363 - 3208059121

OPERADOR: Fundacion Rema

FECHA (diligenciar): ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: ____ MAYO: ____ JUNIO: ____ JULIO: 29/7/2023 AGOSTO: 11-8-23 SEPTIEMBRE: 9-9-23 OCTUBRE: 21-10-23 NOVIEMBRE: 11-11-23 DICIEMBRE: 8-12-23

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	
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 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	
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 específicas del participante							C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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	
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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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	
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 anotación 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	

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	
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 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	
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 días.							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 día.							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 maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.							C	C	C	C	C	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	

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>5°C <60°C)							C	C	C	C	C	C		
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos envasados, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°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 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		
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		
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		
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		

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

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

Agosto: No hay observaciones

Septiembre: No se dejan observaciones

Octubre: Ninguna

Noviembre: Ninguna

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yenny Carolina Suarez Cifuentes	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray Sanchez	Firma:	
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:	
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:	
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S	Firma:	
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S	Firma:	
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:			Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PSPISS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 6
		Fecha: Marzo del 2019 (6406 - 31/05/2019)
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Bosa | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA:** CCCP-BOSANOVA

DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04 | **TELÉFONO:** 6439363 - 3208059121

OPERADOR: Fundacion Rema

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: ____ MAYO: ____ JUNIO: ____ JULIO: 28/7/2023

AGOSTO: 11-8-23 SEPTIEMBRE: 9-9-23 OCTUBRE: 21-10-23 NOVIEMBRE: 11-11-23 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		
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.							C	C	C	C	C		
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)							C	C	C	C	C		
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)							C	C	C	C	C		
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique							C	C	C	C	C		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique teniendo en cuenta el estado nutricional y patologías específicas del participante							C	C	C	C	C		

BUENAS PRÁCTICAS 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 proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.							C	C	C	C	C		
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.							C	C	C	C	C		
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.							C	C	C	C	C		
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.							C	C	C	C	C		
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.							C	C	C	C	C		

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.							C	C	C	C	C		
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.							C	C	C	C	C		
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas							C	C	C	C	C		
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.							C	C	C	C	C		
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno							C	C	C	C	C		
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión							C	C	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.							C	C	C	C	C		

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un 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 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		
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 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.							C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.							C	C	C	C	C		
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.							C	C	C	C	C		
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras							C	C	C	C	C		
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el 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 congelación inmediatamente se reciben.							C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.							C	C	C	C	C		
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.							C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.							C	C	C	C	C		
5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.							C	C	C	C	C		
5.2	El personal malpulador 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	O		
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	O		

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 empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C							C	C	C	C	C		
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.							C	C	C	C	C		
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos							C	C	C	C	C		
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso							C	C	C	C	C		
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.							C	C	C	C	C		
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.							C	C	C	C	C		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones 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 según el plan de saneamiento							C	C	C	C	C		
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio							C	C	C	C	C		
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.							C	C	C	C	C		
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final							C		C	C	C		

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

Agosto: No hay observaciones

Septiembre: No se dejan observaciones

Octubre: Ninguna

Noviembre: Ninguna

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yenny Carolina Suarez Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray Sanchez	Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:	Yeimy Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:	Yeimy Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:	Yeimy Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Esmeray S.	Firma:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:	Yenny Suarez	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:		Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-[illegible] Versión: 0 Fecha: Marzo [illegible] Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Bosa	**SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario	**UNIDAD OPERATIVA: CCCP-BOSANOVA**
DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04		**TELÉFONO:** 6639363 - 3208059121
OPERADOR: Fundacion Rema		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 29/7/2023
AGOSTO: 11-8-23 SEPTIEMBRE: 9-9-23 OCTUBRE: 21-10-23 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.							C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.							C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas							C	C	C	C			
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.							C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.							C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión							C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.							C	C	C	C			

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un lugar de mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío temperatura menos 0 °C							C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos							C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración							C	C	C	C			

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas							C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pisos o estibas 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	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 0ºC a 4°C y Congelación hasta -20.							C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.							C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.							C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras							C	C	C	C			
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día							C	C	C	C			
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.							C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben							C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C							C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.							C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada, para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas, antes de su preparación							C	C	C	C			

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.							C	C	C	C			
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.							C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.							C	C	C	C			
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.							C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.							C	C	C	C			

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 frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C							C	C	C	C				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos							C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos							C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso							C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución							C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de 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 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				
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 organizadaa para los participantes							C	0	C	C			
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final							C		C	C			

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

Octubre: Ninguno

Agosto: No hay observaciones

Septiembre: No se dejan observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yeinny Carolina Suarez Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sanchez	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray S.	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray S.	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
		Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Bosa | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA:** CCCP-BOSANOVA

DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04 | **TELÉFONO:** 6639363 - 3208059121

OPERADOR: Fundacion Rema

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 29/7/2023

AGOSTO: 11-8-23 SEPTIEMBRE: 9-9-23 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				
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 características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características 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	C	C				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa							C	C	C				
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				
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				
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 protección (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 alimentación cuenta con elementos de protección 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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 revisa 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				

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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 8 °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 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												
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 palés o bandejas 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				
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												
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 cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.							C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.							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				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.							C	C	C				
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 refrigeración 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												
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 utiliza la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.							C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.							C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.							C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso siguiendo la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.							C	C	C				

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°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									
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.							C	C	C									
5.9	El personal manipulador maniputa con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos							C	C	C									
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.							C	C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.							C	C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.							C	C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 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 proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales							C	C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento							C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio							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	a	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final							C		C				

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

Agosto: No hay observaciones

Septiembre: No se dejan observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Yeinny Carolina Suarez Cifuentes	Firma:	Yeinny Suarez	Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray Sanchez	Firma:	Esmeray S.
Nombre Profesional	Yeinny Suarez	Firma:	Yeinny Suarez	Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray S.	Firma:	Esmeray S.
Nombre Profesional	Yeinny Suarez	Firma:	Yeinny Suarez	Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	
Nombre Profesional		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
		Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Bosa | **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario | **UNIDAD OPERATIVA:** CCCP-BOSANOVA

DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04 | **TELÉFONO:** 6639363 - 3208059121

OPERADOR: Fundacion Rema

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 29/7/2023 AGOSTO: 11-9-23 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					
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 características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)							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 patologías específicas del participante							C	C					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa							C	C					
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					
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												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan 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 establecidas 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					

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 centímetros 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 días.							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					
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día							C	C					
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 maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.							C	C					
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 características físicas 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 segun la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente							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									
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 los alimentos							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									
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									
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									
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									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.							C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento							C	C					
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 estén limpias y organizadas para los participantes							C	C					
6.4	El proceso de descarnde se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final							C						

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

Agosto: No hay observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Yeinny Carolina Suarez Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Esmeray Sanchez	Firma:	
Nombre Profesional:	Yeinny Suarez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 9
		Fecha: Memo INT-20190204081 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Bosa	**SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario	**UNIDAD OPERATIVA: CCCP-BOSANOVA**
DIRECCIÓN: Calle 60 Sur No 86 a - 04		**TELÉFONO: 6639363 - 3208059121**
OPERADOR: Fundacion Rema		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: 29/7/2023
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	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						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.							C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas							C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.							C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.							C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.							C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.							C						

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.							C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.							C						
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.							C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso							C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.							C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique							C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el 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												
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.							C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25							C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo							C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.							C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración, lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras							C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día							C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento							C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben							C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.							C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.							C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación							C						
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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 maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.							C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.							C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas 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 segun la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.							C						

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>5°C <60°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							
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.							C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos							C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.							C							
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se 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 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							
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							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.							C							

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento							C						
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio							C						
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.							C						
6.4	El proceso de descomide se realiza segun las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final							C						

OBSERVACIONES

Julio: Ninguno

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Yenny Carolina Suarez Cifuentes	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Esmeray Sanchez	Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribra SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.