	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **Secretaria de Mujer, Familia y Desarrollo Social** **GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL** **GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL** **VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN**
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

Acta De Visita No: # 115 C.C.	**Fecha:** 13/11/24
Operador: Productos frescos del campo	**Menu Nº:** 3
Nº de Cupos: 70	**Hora De Llegada O Servido De Alimentos:** 11:00
Dirección: Vra la Argentina.	

Tipo de Edificación En La Que Se Realiza El Consumo de Alimentos

Comedor Comunitario		**Aula de Clase**		**Vivienda**	X
Restaurante Escolar		**Caseta**		**Otro Cual?**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple:(2); Cumple parcialmente:(1); No cumple:(0); No aplica:(NA)

Aspectos A Verificar

N·	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
1	Los equipos y utensilios estan fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión	2	
2	Los equipos y utensilios presentan adecuadas condiciones de limpieza y desinfección	2	
N·	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
3	Realizan Lavado y desinfección de manos y utilizan elementos de bioseguridad para el ejercicio de su función.	2	
4	Presenta uñas cortas - limpias - sin esmalte y zapato cerrado y adecuado.	2	
5	Se abstienen de consumir alimentos durante la preparación.	2	
6	La manipuladora no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes,pulseras, relojes, perfume, maquillaje etc.), durante su trabajo.	2	
7	Presentan certificados de formación en educación sanitaria.	2	
8	Se evidencia el área de preparación ordenada.	2	
9	Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón).	2	
10	La manipualdora se enuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la racion.	2	
11	La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminacior del alimento y las superficies en contacto con este.	2	
12	El personal no come, bebe, fuma, mastica chicle o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	2	
N·	**CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
13	Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elelementos de aseo del pnto de atención.	2	
14	Las materias primas y elementos de aseo son consecuentes con la cantidad de cupos del punto de atención.	2	
15	Las materias primas estan almacenadas de tal forma que se evite la cantaminación, alteración y daños físicos.	2	
16	Las materis primas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección.	2	
17	Las materias primas que requieren refrigeración y/o congelación estan almacenadas de forma adecuada.	2	
18	Se garantiza el cumplimiento de las caracteristicas organolépticas del alimento en el menu del dia, en el: OLOR.SABOR,COLOR.	2	
N·	**SANEAMIENTO BASICO**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**

Powered by CamScanner

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	0	
20	El agua utilizada es potable (grifo),la tuberia adecuada y llega con presión.	2	
21	Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos.	2	
22	El área de preparación y servido de los alimentos se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	2	
23	Realizan lavado del servicio de alimentos mínimo una vez por semana.	2	
24	Se evidencia procedimiento para el manejos de los diferentes agentes desinfectantes para las labores de limpieza y desinfección.	2	
25	Existe una poceta y /o condiciones óptimas para lavar los implementos de aseo.	2	
26	Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria.	1	los básicos
27	Las manipuladoras con su manera de actuar muestran que la capacitación sanitaria fue eficaz.	2	
28	Se evidencia el plan de saneamiento básico y se encuentran diligenciados los diferentes documentos soportes de lmismos (limpieza y desinfeccion, contról de plaga, manejo y disposición de residuos).	2	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al dia y diligenciada correctamente.	2	
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentacion completa.	N/A	
N-	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
31	El Menú preparado es igual al correspondiente del día y se encuentra visible la minuta	2	
32	Hay lista de intercambios, se aplica la lista y se capacita al personal en su manejo.	2	
33	Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados.	2	

CALIFICACIÓN	
(1) ÍTEMS EVALUADOS:	33
(2) ÍTEMS CON N/A	1
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	32
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 2	30
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	93.7

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los

CONCEPTO SANITARIO

% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
93.7 %	FAVORABLE		90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE		< 59,9%	

Powered by CamScanner

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social** **GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL** **GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL** **VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN**
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

Observaciones - En el momento de la visita, esta todo en orden, esta en preparación el menú; menú número 3 concuerda.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede plazo hasta la siguiente: fecha_____

FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA VISITA		PERSONA QUE ATENDIO VISITA	
Firma	Carolina Chica P.	Firma	Alexandra Marquez M.
Nombre	Carolina Chica Palacio.	Nombre	Ma Alexandra Marquez M
Teléfono	3116356792	Teléfono	3215250845
C.C.	42016784	C.C.	1088013941
Cargo	Contratista. Aux.	Cargo	Manipuladora

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner