	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

Acta De Visita No # 117.	**Fecha:** 13/11/24
Operador: Productos Frescos del Campo	**Menu Nº:** 3
Nº de Cupos: 140	**Hora De Llegada O Servido De Alimentos:**
Dirección: Minuto de Dios.	

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 características 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	
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, control de plaga, manejo y disposición de residuos).	2	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día 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 vis
fueron socializados al contratista, y
dejó copia de la misma en el punto,
ende con la firma de la misma
entienden recibidos y es válido co
requerimiento de la supervisión frent
las variables registradas como
conformes, con la descripción de

CONCEPTO SANITARIO

% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93.7 %	FAVORABLE		90 - 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	1	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, se encuentran las manipuladoras en el momento del servido de alimentos a los beneficiarios.
El menú concuerda, todo esta en orden.

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 Palacio	Firma	Luz Amparo Moreno.
Nombre	Carolina Chica Palacio	Nombre	Luz Amparo Moreno
Teléfono	3116356192	Teléfono	3135366415.
C.C.	42016784.	C.C.	42.012931.
Cargo	Contratista - Aux.	Cargo	Manipuladora.

Luz adriela osma
Luz adriela osma
1312278182 3
1025181426
Manipuladora

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner