	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 #99 C.C.	Fecha: 21/10/24
Operador: Productos frescos del campo	Menu Nº: B.
Nº de Cupos: 70	Hora De Llegada O Servido De Alimentos: 12:30
Dirección: Caseta Comunal El Balso	

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

Comedor Comunitario		Aula de Clase		Vivienda	
Restaurante Escolar		Caseta	X	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 contaminacion 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 elelernentos 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 fisicos.	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
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 #99 C.C. | Fecha: 21/10/24

Operador: Productos frescos del campo | Menu Nº: 8.

Nº de Cupos: 70 | Hora De Llegada O Servido De Alimentos: 12:30

Dirección: Caseta Comunal El Balso

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

Comedor Comunitario		Aula de Clase		Vivienda	
Restaurante Escolar		Caseta	X	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.	1	usa accesorios. Piercing.
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 fisicos.	1	Verduras sobre mesón de madera en mal estado.
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.	1	guarda en su casa.
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 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

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.	0	
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	Faltan 8 beneficiarios x completar.
N·	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÓN**	**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	27
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	84.3%

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	
84.3%	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 Do Seguridad Alimentaria

Observaciones

- En el momento de la visita, se puede observar, q la encargada de punto se encuentra en alistamiento y preparacion de los alimentos. El menú concuerda.
- Faltan 8 Beneficiarios por traer documentacion,
- los alimentos los guarda en su casa, pues en la caseta no hay energia.
- Requiero acompañamiento de Ingeniera de Alimentos.

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 Melany G
Nombre Carolina Chica Palacio	Nombre Melany Gutierrez
Teléfono 3116356792	Teléfono 3137927262
C.C. 42016784	C.C. 1087985809
Cargo Contratista - Aux.	Cargo Manipuladora.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner