	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**
Versión: 01	**VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN**
	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

Acta De Visita No # 97 C.C.	**Fecha:** 17 / 10 / 24
Operador: Productos Frescos del Campo	**Menu Nº:** 6
Nº de Cupos: 70.	**Hora De Llegada O Servido De Alimentos:** 11:30
Dirección: El Limonar M-1 C-41	

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 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

19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un dia 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	lavado de manos y señalizacion de drear.
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).	1	Faltan planillas x diligenciar bien.
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.	1	
N·	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
31	El Menú preparado es igual al correspondiente del dia 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	29
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	90.6%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contralista, 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		
90.6%	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, llegamos en el momento de preparación.
- quedamos con el compromiso, de recoledar la documentación de 7 personas ya que tiene estos cupos, libres

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	Valentina Hincapie R
Nombre	42016784	Nombre	valentina Hincapie
Teléfono	3116356752	Teléfono	3011579757
C.C.	42016784	C.C.	1061654189
Cargo	Contratista - Aux.	Cargo	Manipuladora

Estefanía Mc.
Estefanía Marín Castro
3183911713
C.C. 1088321492.

Powered by CamScanner