	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 # 126		Fecha: 02/12/24	
Operador: Productos Frescos del Campo		Menu N°: 19	
N° de Cupos: 70		Hora De Llegada O Servido De Alimentos: 11:00	
Dirección: Cll 63 # 22-98 La Soledad Caseta			
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 utensiiios 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 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 características organolépticas del alimento en el menu del dia, en el: OLOR.SABOR.COLOR.	2	
N·	SANEAMIENTO BASICO	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES

Escaneado con 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.	1	
26	Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria.	1	estan los basicos
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 x diligenciar
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.	NIA	
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	29
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	90.6%

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	
90.6%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Escaneado con 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 la visita de hoy se encuentra a la manipuladora preparación de alimentos.
- Menú concerda.

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 maria osorio
Nombre Carolina Chica P	Nombre
Teléfono 3116356752	Teléfono 3217305235
C.C. 42016184	C.C. 42000102
Cargo Contratista - Aux	Cargo manipuladora

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner