ES:

LISTA DE CHEQUEO

MES: Diciembre.

Descripción	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones
1. LIMPIEZA El supervisor ingresa al servicio de alimentos y revisa si las condiciones de limpieza y desinfección de la zona son las correctas para garantizar la inocuidad de los alimentos															
Pisos y drenajes	✓			✓			✓			✓					
Paredes y techo	✓			✓			✓			✓					
Superficies	✓			✓			✓			✓					
Ventanas y Puertas	✓			✓			✓			✓					
2. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN El supervisor ingresa y revisa las condiciones del personal que se encuentra trabajando en el servicio															
Encontró personal comiendo, bebiendo o fumando en el área de manipulación de alimentos.	✓	✓	Ninguno		✓			✓	Ninguna		✓				
El personal se lavó con jabón y desinfectante desde los codos hasta las manos al ingreso al servicio, durante el servicio y al egreso del servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
El personal mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza el uniforme entregado por FANA	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza calzado antideslizante				✓			✓			✓					
El personal utiliza el delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.	✓			✓			✓			✓					
El personal que manipula los alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza tapabocas y gorro	✓			✓			✓			✓					
Cuando el personal utiliza el delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	✓			✓			✓			✓					
El personal no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se encuentra en el servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
Si el personal utiliza lentes utiliza un medio ajustable que los asegure a su cabeza	✓			✓			✓			✓					

Escaneado con CamScanner

Descripción	MES:																
	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones
3. RECIBO DE ALIMENTOS El supervisor observa como se encuentra el lugar de la recepción de alimentos y revisa que se cumplan las condiciones para una adecuada recepción de alimentos															
El lugar donde se reciben los alimentos está limpio y protegido de la contaminación ambiental	✓			✓			✓			✓					
La zona se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección	✓			✓			✓			✓					
4. ALMACENAMIENTO El supervisor revisa que las condiciones de almacenamiento de los alimentos cumplan con todas las normas															
Los alimentos están organizados de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos se encuentran debidamente rotulados	✓			✓			✓			✓					
Encontraron alimentos vencidos?		✓			✓			✓			✓				
5. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN El supervisor acompaña el momento de servir y distribuir los alimentos para verificar que se haga de la manera adecuada															
El área donde se distribuyen los alimentos cumple con las condiciones mínimas de higiene	✓			✓			✓			✓					
El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados	✓			✓			✓			✓					
El plato servido tiene una presentación adecuada y agradable.	✓			✓			✓			✓					

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Leguia

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	9:05	-1.1	Coell.	25			
4	11:25	-1.2	Nutricionista.	15				26	10:51	-1.4	Coell.
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: Temperaturas tomadas en el transporte.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Renuir

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: POLLO | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	9:10	-1.4	COLL.	25			
4	11:20	-2.4	COLL	15				26	10:55	-2.4	COLL
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Central

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: QUESO **MES: DICIEMBRE** **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	10:58	3,5°	CCH
5				16				27			
6	15:20	3.8°	CCH -	17				28			
7				18	9:56	4°	CCH	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: ___ FANA | | | |

CENTRO ZONAL: Pasto

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: YOGURT | **MES: DICIEMBRE** | **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	10:51	3,8°	COL
5				16				27			
6	13:21	4°c	COL.	17				28			
7				18	9:51	3,9°	COL.	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento ... piense en el medio ambiente!

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Bosa

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: KUMIS | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	11:10	-0.1	Cell -
5				16				27			
6	13:26	3.4°	Cell	17				28			
7				18	9:35	-1.2	Cell	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

Escaneado con CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS ANTROPOMETRICOS

FECHA: diciembre 19/2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Bascula (Pesa personas)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula (Pesa bebes)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Tallímetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Ensamblaje adecuado del equipo, estable y firme.	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
Infantómetro (Estadiometro 2)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Revision de los topes, su desplazamiento y plegado sin dificultad	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		

Escaneado con CamScanner

INSPECCION DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: 19 de Diciembre 2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Nevera (Refrigeración 1- 2) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera (Congelación 1 -2) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Gramera y Basculas (1- 2) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Termómetro (1 - 2 -3) Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Escala del termómetro legible.	✓		
	Respuesta a las mediciones de temperatura.	✓		
	Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	✓		

Revisado por: Diana Cohen

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/0
		Versión 2	Págir
		Clasificación de la Informaci Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: ____ FANA | | | | |

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPO
1	7am	5	Maiken	12	7am	5	Maiken	23	7 am	4	Maiker
	4pm	4	Maiken		4pm	4	Maiken		4pm	5	Maiken
2	7am	5	Maiken	13	7 am	5	Maiken	24	7am	6	Maiken
	4pm	4	Maiken		4pm	6	Maiken		4pm	5	Maiken
3	7am	5	Maiken	14	7am	6	Maiken	25	7am	6	Maiken
	4pm	5	Maiken		4pm	5	Maiken		4pm	5	Maiken
4	7am	6	Maiken	15	7am	6	Maiken	26	7am	4	Lila
	4pm	5	Maiken		7am	5	Lila		4pm	4	Lila
5	7am	5	Maiken	16	4pm	4	Lila	27			
	4pm	4	Maiken		4pm	5	Maiken				
6	7am	5	Maiken	17	7am	5	Maiken	28			
	4pm	6	Maiken		4pm	6	Maiken				
7	7am	5	Maiken	18	7am	5	Lila	29			
	4pm	4	Maiken		4pm	5	Lila				
8	7am	5	Maiken	19	7am	6	Maiken	30			
	4pm	6	Maiken		4pm	5	Maiken				
9	7am	4	Lila	20	7am	4	Maiken	31			
	4pm	5	Lila		4pm	6	Maiken				
10	7am	6	Maiken	21	7am	5	Maiken				
	4pm	6	Lila		4pm	6	Maiken				
11	7am	5	Lila	22	7am	5	Lila				
	4pm		Lila		4pm	5	Lila				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Rovira REFRIGERADOR No.

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	2.1°	Coll	12	7am	4.5	Karen	23	7am	4	Karen
	16:00	4.1°	Coll		4pm	4	Karen		4pm	4	Kar
2	7:00	1.3°	Coll	13	7am	4	Karly	24	7am	4	Karen
	16:00	3.4°	Coll		4pm	3	Karen		4pm	4	Kar
3	7:00	3.4°	Coll	14	7am	4	Karly	25	7am	3	Karen
	16:00	3.8°	Coll		4pm	4	Karly		4pm	4	Karly
4	7:00	2.1°	Coll	15	7am	3	Karen	26	7A	3	Leidy
	16:00	4.1°	Coll		4pm	4	Karly		AP	5	Leidy
5	7:00	3.3°	Coll	16	7am	3	Karly	27			
	16:00	3.8°	Coll		4pm	4	Karly				
6	7:00	3.9°	Coll	17	7am	4	Karly	28			
	16:00	4.0°	Coll		4pm	3	Karen				
7	7:00	7.7°	Coll	18	7am	4	Karen	29			
	16:00	3.6°	Coll		4pm	4	Lila				
8	7:00	7.8°	Coll	19	4pm	4	Lila	30			
	16:00	4.1°	Coll		4pm	3	Lila				
9	7:00	1.3°	Coll	20	4pm	3	Lila	31			
	16:00	3.1°	Coll		4pm	4	Lila				
10	7:00	2.3°	Coll	21	7am	4	Karen				
	16:00	3.1°	Coll		4pm	3	Karly				
11	7am	4	Lila	22	7am	3	Karen				
	4pm		Lila		4pm	4	Karen				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Regional CONGELADOR No.

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: DICIEMBRE **AÑO:** 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-21	Coll	12	7am	-20	Maku	23	7 am	-20	Maku
	16:00	-19	Coll		4pm	-18	Mau		4 pm	-18	Mal
2	7:00	-21	Coll	13	7am	-19	Mau	24	7am	-20	Mak
	16:00	-20	Coll		4pm	-18	Mak		1pm	-2	Mau
3	7:00	-19	Coll	14	7am	-19	Mau	25	7au	-19	Mak
	16:00	-19	Coll		4pm	-19	Mak		4pm	-18	Mak
4	7:00	-21	Coll	15	7am	-20	Mak	26	7Am	-18	Leidy
	16:00	-20	Coll		4Pm	-19	Mau		4Pm	-18	Leidy
5	7:00	-20	Coll	16	7am	-20	Mau	27			
	16:00	-19	Coll		4pm	-19	Mak				
6	7:00	-21	Coll	17	7am	-20	Mak	28			
	16:00	-20	Coll		4 pm	-18	Maku				
7	7:00	-20	Coll	18	7am	-20	Maku	29			
	16:00	-21	Coll		4pm	-20	Lila				
8	7:00	-21	Coll	19	7am	-18	Lila	30			
	16:00	-21	Coll		4Pm	-19	Lila				
9	7:00	-21	Coll	20	7am	-18.	Lila	31			
	16:00	-20	Coll		4Pm	-16	Lila.				
10	7:00	-20	Coll	21	7am	-20	Maku				
	16:00	-21	Coll		4pm	-19	Mak				
11	7am	-20	Lila	22	7au	-20	Mak				
	4pm		Lila		4pm	-18	Mau				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES

TITULO TALLER	**Conceptos de inocuidad de los alimentos**
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Diciembre 6 /2024
ESTRUCTURA DEL TALLER	Taller teórico- práctico basado en conceptos de buenas prácticas de manufactura que minimicen los riesgos de contaminación y desarrollo de ETAS, asegurando la inocuidad del producto final en los 5 tiempos de comida de los NNA
MATERIALES	Video OMS las 5 claves para la inocuidad de los alimentos. https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ INOCUIDAD DE ALIMENTOS - PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PREVENIR ETAs https://www.youtube.com/watch?v=NeQNwgdhgOg
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER **PARTICIPANTES**	Conocer todos los factores que alteran la inocuidad de los alimentos que preparamos 1. Charla educativa que hace parte del programa de capacitación del personal manipulador de alimentos 2. Videos educativos LILA MOTA DIANA BRAVO

Escaneado con CamScanner