

 MINISTERIO DE SALUD <small>SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN CUBANA</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL										Código: FOR PSS-248	
		Versión: 1											
		Fecha: Mayo 1202303942 - 20/12/2023											
		Página: 1 de 5											
SUBDIRECCIÓN LOCAL: Rafael Uribe U.		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor						UNIDAD OPERATIVA: Refracción					
DIRECCIÓN: Pg 326 Rv 126 32		TELÉFONO: 2325837											
OPERADOR: Sup. Sr. Teresa de Calcuta													
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO						
	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12/04/24		CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA: A502E76180		SUBRED		Centro Oriente			
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

1 INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.					C								
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.					C								
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.					C								
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.					C								
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C								
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.					C								

2 PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.					C								
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.					C								
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable.					C								
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.					C								
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación (acueducto-tanque-puntos suministro).					C								
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					C								
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados).					C								
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.					C								
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.					C								
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.					C								

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6 9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C								
6 10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.					C								
6 11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C								
6 12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C								
6 13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras					C								
6 14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6 15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento					C								
6 16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C								
6 17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C					C								
6 18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C								
6 19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C								



MINISTERIO DE SALUD
DE LA REPÚBLICA DE CUBA
Nº 1001 T-001 DE 1977 (CONVENCION SOCIAL)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código FOR-PS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo (2023) 303842 - 29/12/2023

Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO. PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C								
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C								
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C								
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C								
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C								
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).					C								
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C.					C								
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C								
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.					C								
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C								
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y/o distribución.					C								
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					C								
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C								
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C								

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C								
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					C								
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C								
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C								
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		07/05/2024	EMPRESA Fomindustrial		CONCEPTO SANITARIO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		12/04/2024			
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)			EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)					
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		07/05/2024	EMPRESA Fomindustrial		CONCEPTO SANITARIO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		12/04/2024			
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)			EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)					



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 1202303842 - 20/12/2023

Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

sin observaciones

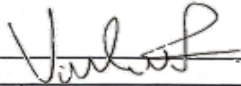
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Carlos Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p> <p>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</p>		Código FOR-PSS-246
			Versión 1
			Fecha Memo (202303942 - 20/12/2023)
			Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	Resurrección		
DIRECCIÓN:	Dg 32c Sur 126-32	TELÉFONO:	2325832
FECHA (dd/mm/aaaa):	07/05/2024	OPERADOR:	Corp. Sur Terata de Calucta

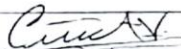
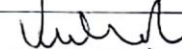
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo a la parrilla	Pechuga de pollo a la parrilla	1						3	
		2							
		3							
Arroz blanco	Arroz blanco	1						3	
		2							
		3							
Ensalada pica de gallo	Ensalada pica de gallo	1						3	
		2							
		3							
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1						3	
		2							
		3							
Sopa de mondongo	Sopa de mondongo	1						3	
		2							
		3							
Jugo de naranja	Jugo de naranja	1						3	
		2							
		3							
Magdalena con queso doble crema	Magdalena con queso doble crema	1						2	
		2							
		3							

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: Valeria Rodriguez	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Vargas L.

 ALMINISTRO DE SALUD DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETA		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FCM-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 2023/05/24 20/12/2023 Página: 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		Pafael Uribe U.		SERVICIO SOCIAL		Comedor		UNIDAD OPERATIVA		Felicreción		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		07/05/2024															
COBERTURA ATENDIDA HOY:		5		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:				NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Valencia Rodriguez		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA		Nutricionista															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ		14		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
3-5 años	2	Pechuga de pollo a la parrilla con papas fritas	Pechuga de pollo a la parrilla con papas fritas	76	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25	26																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	100																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Arroz blanco	Arroz blanco	67	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	68																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	101																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Ensalada de pavo de pollo	Ensalada de pavo de pollo	35	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	35																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Papa a la francesa	Papa a la francesa	29	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	29																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Sopa de mondongo	Sopa de mondongo	180	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	189	170																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	94																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Jugo de naranja	Jugo de naranja	180	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	181	195																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	108																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						
3-5 años	2	Mantana con queso doble crema	Mantana con queso doble crema	72	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	75																			X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	104																						
					CALIFICACIÓN	3	3																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN  NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Carlos Vargas CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1053330472 CARGO: Resp. Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN  NOMBRE: Valencia Rodriguez CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1032490097 CARGO: Nutricionista
--	--