

 MINISTERIO DE SALUD DIRECCIÓN GENERAL DE EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código FOR PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 1992/2004 - 2013/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Enfermería Urbana		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comodul		UNIDAD OPERATIVA: Recepción	
DIRECCIÓN: Pg. 326 Rv. 126 32		TELÉFONO: 2325831			
OPERADOR: Op. Sr. Teresa de Culeta					
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO: 07/2024
	AGOSTO: 07/2024	SEPTIEMBRE: 09/2024	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12/04/24		CONCEPTO: Enfermería	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 88%	No. ACTA: AS02E76180
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	No. ACTA
					SUBRED: Centro Oriente

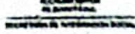
1. INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	C/NC /NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno 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	C	C	C	C				
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.					C	C	C	C	C				
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los pilones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.					C	C	C	C	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	C	C	C	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 (arjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C	C	C	C	C				
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no desbrastantes 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	C	C	C	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	C	C	C	C				
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.					C	C	C	C	C				
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable.					C	C	C	C	C				
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.					C	C	C	C	C				
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro).					C	C	C	C	C				
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					C	C	C	C	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	C	C	C	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	C	C	C	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	C	C	C	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	C	C	C	C				

 <p>MINISTERIO DE SALUD DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA UNIDAD TÉCNICA DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL</p>		<p>Código: FOR-PSS-248</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Mayo 2023/03/04 - 29/12/2023</p> <p>Página: 4 de 5</p>
--	---	--	---

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVEDO Y DISTRIBUCIÓN		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	C	C	C	C				
7.2	El personal manipulador utiliza la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C	C	C	C	C				
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C	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	C	C	C	C				
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlas al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C	C	C	C	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	C	C	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	C	C	C	C				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C	C				
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.					C	C	C	C	C				
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C	C	C	C	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	C	C	C	C				
7.12	El personal manipulador durante el servido 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	C	C	C	C				
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C	C	C	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 bene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	C	C	C	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 punturas 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	C	C	C	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	C	C	C	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	C	C	C	C				
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C	C				
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		01/05/2024	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)		01/05/2024	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)			



College FCM-P28-248

Version: 1

Faktor Mena (202309042 - 25/12/2023)

Page 5 de 5

In observation

[illegible]

INSTITUTO VENEZOLANO DE NUTRICIÓN		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES										FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVICIOS										Código: FCR-PSS-252					
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:																			
Papafumbe V.		Comedor Comunitario		Resurrección		09/09/2014		Nutricionista																			
COBERTURA ATENDIDA HOY:		13		CÓDIGO SERB. UNIDAD OPERATIVA:		113354		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Valencia Rodríguez																	
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		1		NÚMERO DE MUESTRAS:																			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAMOS 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
6-8 años	2	Carne de res a la plancha	Carne de res a la plancha	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	32	34																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	109																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	82	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	82																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	94																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Verduras cocidas con mantequilla	Verduras cocidas con mantequilla	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	44																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	110																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Papa crujiente	Papa crujiente	34	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	36																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	106																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Sopa de conchitos	Sopa de conchitos	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	215	210																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Jugo de tomate de arbol	Jugo de tomate de arbol	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	238	175																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	102																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8 años	2	Frutilla con leche	Frutilla con leche	68	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	65																		3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	95																				
					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:	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Carlos Varela	NOMBRE: Valencia Rodríguez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1033330962	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1033330962
CARGO: Resp. Servicio	CARGO: Nutricionista

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Código: FOR-PSS-246
		Versión: 1
		Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Pafar Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Evaluación		
DIRECCIÓN:	Dg 320 Sur 126-37	TELÉFONO:	2325837
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/04/2024	OPERADOR:	Grp. So. tercia de calcula

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res a la plancha	Carne de res a la plancha	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Verduras cocidas con maquieta	Verduras cocidas con maquieta	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa chulla duraba	Papa chulla duraba	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa de Conchita	Sopa de Conchita	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de toronja de árbol	Jugo de toronja de árbol	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Frutas con queso doble crema	Frutas con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	7	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: <u>Valeria</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Valeria Rodriguez</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Carlos</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Carlos Vargas</u>