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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	VILLAS DEL PROGRESO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/11/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	250	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113381	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	FRANCY RODRÍGUEZ VANSTRAHLEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA- SEMILLITAS DE AMOR
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	13	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
5	8	carne de cerdo guisada	carne de cerdo guisada	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	76	101	83	79	75	88	68														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121%	104%	138%	113%	108%	102%	120%	93%														X
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	1	1														
5	8	arroz con fideo	arroz con fideo	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	156	160	173	163	170	133	143														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	96%	99%	107%	101%	105%	82%	88%													X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	1														
5	8	zanahoria rallada con tomate picado y perejil	zanahoria rallada con tomate picado y perejil	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	86	71	103	71	88	75	98														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	75%	101%	83%	121%	83%	103%	88%	115%														X
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	3	1	1														
5	8	patacon de platano maduro	patacon de platano maduro	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	49	56	54	49	60	33	53														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	89%	101%	98%	89%	109%	60%	96%														X
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	1	3														
5	8	sopa de cuchuco de maiz	sopa de cuchuco de maiz	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	255	294	281	269	291	268	267														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	94%	108%	104%	99%	107%	99%	98%													X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
5	8	sorbete de frutos rojos	sorbete de frutos rojos	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	297	276	271	255	311	317	292	262														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	92%	90%	85%	103%	105%	97%	87%													X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	1														
5	8	pera con queso doble crema	pera con queso doble crema	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	76	83	74	99	78	78	74														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	111%	122%	108%	145%	114%	114%	108%														X
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	1	1	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): _____

CÉDULA DE CIUDADANÍA: _____

CARGO: _____

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Francy Rodriguez Nutricionista - Metropolitana C.C. 1.004.109.720

NOMBRE: FRANCY RODRÍGUEZ VANSTRAHLEN

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.004.109.720

CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	VILLAS DEL PROGRESO		
DIRECCIÓN:	CALLE 73 SUR 20 06	TELÉFONO:	3144446361
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/11/2024	OPERADOR:	SEMILLITAS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
carne de cerdo guisada	carne de cerdo guisada	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
arroz con fideo	arroz con fideo	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
zanahoria rallada con tomate picado y perejil	zanahoria rallada con tomate picado y perejil	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
patacon de platano maduro	patacon de platano maduro	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
sopa de cuchuco de maiz	sopa de cuchuco de maiz	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
sorbete de frutos rojos	sorbete de frutos rojos	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
pera con queso doble crema	pera con queso doble crema	1	9	9	9	9	9	3	NINGUNA
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

Francy Rodriguez
C.C. Nutricionista - Metropolitana
C.C. 1004 109.720

FIRMA PROFESIONAL: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: FRANCY RODRÓGUEZ VANSTRAHLEN

NOMBRES Y APELLIDOS: HEIDY TATIANA OSPINA

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PRS-246 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023(MM/AA) - 20YY(MM/DD) Página 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: CIUDAD BOLIVAR				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CC CP						UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO			
DIRECCIÓN:	CALLE 73 SUR 20 08									TELÉFONO: 3144446591			
OPERADOR:	SEMILLITAS DE AMOR												
FECHA: (dd/mm/aaa)	ENERO: _____	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: 04-05-2024			JUNIO: 21-06-2024		JULIO: 15-07-2024			
	AGOSTO: 16-08-2024	SEPTIEMBRE: 03/09/2024	OCTUBRE: 12-10-2024		NOVIEMBRE: 18-11-2024			DICIEMBRE: _____					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	15/08/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	88%	No. ACTA:	62281		SUBRED	SUR			
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	C	C	C	C	C	C		
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					C	C	C	C	C	C	C		
1.3	Las instalaciones están protegidas contra ambiente de polvo, lluvia, humedad, olores contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Las ventanas o sujetos de drenaje se encuentran protegidos y en buen estado.					C	C	C	C	C	C	C		
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan contención, lisas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Las ventanas se encuentran en buen estado, cubiertas con polímero de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.					C	C	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 ventanas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C	C	C	C	C	C	C		
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan contención lisas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con esquinas redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen en estado de limpieza. Así mismo las estructuras complementarias cumplen con la anteriormente descrito					C	C	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	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	C	C		
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					C	C	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	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	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	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	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	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	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	C	C		

Francy Rodriguez
C.C Nutricionista
C.C

2.11	No se observan combustibles, Equipos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.12	Control de Fumigación, (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

3. APORTE ALIMENTARIO		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	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SCRS para los participantes					C	C	C	C	C	C	C		
3.2	Las preparaciones de alimentos se encuentran autorizadas por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.					C	C	C	C	C	C	C		
3.3	En la unidad operativa los porciones en niños de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de menúes de porciones servidas).					C	C	C	C	C	C	C		
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SCRS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C	C	C	C	C	C	C		
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, teniendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		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	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y carnetes periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregado inmediatamente llegue a la unidad operativa					C	C	C	C	C	C	C		
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.					C	C	C	C	C	C	C		
4.3	El cronograma cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continua y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.					C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniformes completo, de color claro, limpio y cabeza cubierta.					C	C	C	C	C	C	C		
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (guantes, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.					C	C	C	C	C	C	C		
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.					C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.					C	C	C	C	C	C	C		
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como guata, tapabocas y bata.					C	C	C	C	C	C	C		

5. RECIBO		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	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos.					C	C	C	C	C	C	C		
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos donde el carro transportador no evita el contacto de estos con el piso.					C	C	C	C	C	C	C		

Francy Rodriguez
Nutricionista - Metropolitana
C.C. 1.004.109.720

Scanned with CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos o insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se anota el estado de los alimentos según normatividad vigente.					C	C	C	C	C	C	C		
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.					C	C	C	C	C	C	C		
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo aleatorio.					C	C	C	C	C	C	C		
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión					C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (básculas, guantes, bandeados y canastillas).					C	C	C	C	C	C	C		

	6. ALMACENAMIENTO	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	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.					C	C	C	C	C	C	C		
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
6.3	Se almacenan los productos de manera con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C	C	C	C	C	C	C		

	ALMACENAMIENTO EN SECO	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	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C	C	C	C	C	C		
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire. los alimentos están dispuestos sobre patas o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.					C	C	C	C	C	C	C		
6.6	Se utilizan canastas y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, cumpliendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C	C	C	C	C	C		
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, hora cuando aplique.					C	C	C	C	C	C	C		
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.					C	C	C	C	C	C	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 lleguen.					C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C		
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de emisión para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C	C	C	C		
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	C	C	C	C		
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes cocidas en refrigeración, frutas y verduras					C	C	C	C	C	C	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					C	C	C	C	C	C	C		
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C	C	C	C	C	C	C		
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C	C	C	C	C		
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C	C	C	C	C	C	C		
6.18	Los recipientes o empaques en donde se encuentran los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C		

Frandy Rodriguez
Nutricionista - Metropolitana
C.C. 1.004.109.720

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mes: DICIEMBRE AÑO:2023 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN (COCCIÓN), SERVIDO 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	C	C		
7.2	El personal manipulador utilizar la existencia por grupo de edad para estimar la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
7.4	El personal manipulador de alimentos realiza la lectura de rotulación 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	C	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	C	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. (>4°C) y (<60°C).					C	C	C	C	C	C	C		
7.7	Los alimentos (Huevos, 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 5°C.					C	C	C	C	C	C	C		
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C		
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos					C	C	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	C	C		
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 3 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.					C	C	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 ECEO 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	C	C		
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor a igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C	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 (guantes, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	C	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, menaje y menores empleados en el manejo de alimentos entrarán 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 servido 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	C	C		
8.2	Los alimentos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y servido del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice bolsas de tela para el servido. El menaje es almacenado en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					C	C	C	C	C	C	C		
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de servido el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de comensal) mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C		
8.4	El proceso de desperdicio se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C	C	C	C		

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (diligenciamiento)	22/09/2023	EMPRESA	INTERQUIMSA CIONES SAS	CONCEPTO (diligenciado)	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (diligenciamiento) 15/09/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (diligenciamiento)	25/03/2024	EMPRESA	EFICAS FUMIGACION	CONCEPTO (diligenciado)	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (diligenciamiento) 10/03/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (diligenciamiento)	22/09/2023	EMPRESA		CONCEPTO (diligenciado)	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (diligenciamiento) 15/09/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (diligenciamiento)	25/03/2024	EMPRESA	EFICAS FUMIGACION	CONCEPTO (diligenciado)	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (diligenciamiento) 10/03/2023

Francy Rodriguez
Nutricionista - Metropolitana
CC. 1.094.109.720

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-226 Versión: 1 Fecha: Mes: DICIEMBRE Año:2025 Página 1 de 1

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	Firma	
Nombre Profesional	FRANCY RODRIGUEZ V	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	HEIDY OSPINA	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	

Francy Rodriguez
Nutricionista Metropolitana
C.C. [illegible] 1.109.720

Scanned with CamScanner