

SUBDIRECCIÓN LOCAL: CIUDAD BOLIVAR

DIRECCIÓN

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: ESTRELLA DEL SUR

OPERADOR

CRA 18 C 70-10 SUR

TELÉFONO: 3123755206

FECHA (dd/mm/aa)

ENERO

FEBRERO

MARZO

ABRIL

MAYO

JUNIO

JULIO

AGOSTO

SEPTIEMBRE

OCTUBRE

NOVIEMBRE

DICIEMBRE

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)

21/06/2023

CONCEPTO

Favorable

PERCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

98%

No. ACTA:

ASD2906578

SUBRED

SUR

FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)

CONCEPTO

PERCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

No. ACTA:

SUBRED

1. INFRAESTRUCTURA

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	
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.	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C					
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.					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 sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.					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					
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 (enjoyo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C	C	C	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. Al mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.					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/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	
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					
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.					C	C	C	C					
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable.					C	C	C	C					
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.					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					
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					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					
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					
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					
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, trapeos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.					C	C	C	C					

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSTRUAL												Código: FOR-PBS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2022/2023 - 2023/2023 Página: 2 de 5			
2.11	No se observen combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)																
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)																
3. APOORTE 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 menús establecido por la SDIS para los participantes																
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.																
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).																
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).																
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencial de participantes y tipo de dieta cuando aplique.																
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante																
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 controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa																
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, irritaciones cutáneas o diarrea																
4.3	El manipulador cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos																
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.																
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.																
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente) durante la realización de las actividades a cargo.																
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.																
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.																
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.																
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.																
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 eviten su contaminación, alteración y daños físicos.																
5.2	Durante el proceso de descargo de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.																



ALCALDÍA 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: FCM-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 07/2004/2 - 20/12/2023

Página: 3 de 6

5.3	Se inspeccionan los alimentos e 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 revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.					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								
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.					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								
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	C								
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y carnets).					C	C	C	C								

6. ALMACENAMIENTO

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
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/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	
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C	C	C					
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C	C	C	C					

ALMACENAMIENTO EN SECO

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	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	
6.5	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 palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas 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					
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C	C	C					
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					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					

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	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	
6.10	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					
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C					
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	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	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					
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					
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.					C	C	C	C					



Código: FCR-PS-248
Versión: 1
Fecha: Mayo 2012/2014-2 - 20/12/2013
Página: 8 de 9

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

[illegible]

 <small>ALCALDIA MUNICIPIO DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>DIRECCIÓN DE INTERVENCIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES BEBIDAS															Código: FOR-PS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1													
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		CIUDAD BOLIVAR		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		ESTRELLA DEL SUR		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		18/08/2024																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		300		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113421		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		LUZ EDITH PRADA		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		NUTRICIONISTA DIETISTA OPERADOR																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		5		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO		
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	31	31	31	32	31																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	103	100																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ CON ARVEJA VERDE	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	87	88	87	88																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	101	100	101																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	41	40	40	41																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	100	103																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	34	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	34	34	35	34	35																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	103	100	103																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	210	210	210	211	211																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	240	242	240	240	241																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	100	100	100																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																				
6-8 AÑOS	5	MELON CON YOGURT	MELON CON YOGURT	98	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	99	99	98	99																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	101	100	101																				
					CALIFICACIÓN	3	3	3	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): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	ANGIE NATALIA FARFAN ACEVEDO 1.014.272.530 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Luz Edith Prada Chivata Nutricionista Dietista 1.036.612.802 NUTRICIONISTA DIETISTA
--	---	--	--

