Fundairis	PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN	FECHA: FEBRERO DEL 2017
		VERSIÓN: 02
NOMBRE DE LA UDS: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL GERONA		

PROFESIONAL QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN Diana Penuela

FECHA 23- marzo/ 2024

A. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (COCINA)

VARIABLE	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	ACCION CORRECTIVA
1.Cumplimiento de menú y minuta patrón.		C		
2. cumplimiento de las dietas especiales.		C		
3. Toma de temperatura.	Refrigeración	C		
	Congelación	C		
	Alim. coci	C		
4. Adecuado almacenamiento de alimentos en la nevera.	Fruver	C		
	Carnicos	C		
	Lácteos	C		
5. Rotulado de alimentos.	Fruver	C		
	Cárnicos	C		
	Lácteos	C		
6. Adecuado almacenamiento de alimentos en seco.	Rotulado	C		
	Separación por grupos	C		
7. Condiciones higiénicas del servicio de alimentos	Pisos	C		
	Paredes	C		
	Mesones	C		
	Ventanas	C		
	Estufa	C		
	Campana	C		
	Horno	C		
	Nevera	C		
8. Limpieza y desinfección del menaje	Vasos	C		
	Platos	C		
	Cubiertos	C		
	Ollas y recipientes	C		
9. Diligenciamiento formato limpieza y desinfección		C		
VARIABLE	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	ACCION CORRECTIVA
10. Condiciones organolépticas de los alimentos ofrecidas	Color	C		
	Sabor	C		
	Textura	C		
	Presentación	C		

11 Documentación completa servicio	Minuta patrón			
	Ciclo de menús			
	L. Intercambios			
	Dietas especiales			
	Tabla desinfectante			
	T° alimentos cocidos, Refrigerador y congelador			
12. Condiciones higiénicas de las ecónomas	Uniforme			
	Uñas y manos			
	Implementos			
13. Adecuado funcionamiento de los equipos.	Congeador 1			
	Congeador 2			
	Refrigerador			
	Termometro 1			
	Termometro 2			
	Gramera 1			
	Gramera 2			
	Licuadora			
	Estufa			
14. Caneca de basuras con tapa y bolsas plásticas discriminadas por desechos.				
15. Implementos de aseo fuera del servicio y con adecuado estado de limpieza y desinfección.	Trapero			
	Escoba			
	Recogedores			
16. Adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	Pisos			
	Paredes			
	Mesas			
	Ventanas			
	Techo			
17. sin presencia de animales.				
18. Formato transporte de alimentos				
19. Formato recibido y control de proveedores de alimentos				

B. ALMACENAMIENTO/ BODEGA

VARIABLE	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	ACCION CORRECTIVA
20. Adecuada toma de temperatura almacenamiento frio				
21. Distribución de alimentos por grupos de los mismos				
22. Rotulación de alimentos por semaforización				

23. Alimentos con adecuadas fechas de vencimiento		C		
24. Adecuadas condiciones organolépticas de los alimentos almacenados		C		
25. Condiciones higiénico sanitarias del área de almacenamiento	Pisos	C		
	Paredes	C		
	Ventanas	C		
	Techo	C		
	Estante/canastilla	C		
	Neveras/congelador	C		
26. Diligenciamiento kardex acorde con el programa de porciones.		C		
27. Adecuadas condiciones de los equipos.	Nevera	C		
	Bascula	C		
	termómetros	C		

OBSERVACIONES ADICIONALES

Gladys Marín

RESPONSABLE