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 _____

FECHA 01 | Abril | 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		

Powered by CamScanner

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

B. ALMACENAMIENTO/ BODEGA

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

Powered by CamScanner

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

Olga Reiz

RESPONSABLE

Powered by CamScanner