Pto Caldas

| | |
|---|---|
| | **DEPARTAMENTO DE RISARALDA**<br>**Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social**<br><br>**GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL**<br>**GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL**<br><br>**VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN** |
| Versión: 01 | Vigencia: 05-2022 |

**Programa De Seguridad Alimentaria**

| | |
|---|---|
| **Acta De Visita No.** 1 **A.A.A.M.** | **Fecha:** 29 Mayo 2025 |
| **Operador: FRESCAMPO** | **Menu Nº:** 8 |
| **Nº de Cupos:** | **Hora De Llegada O Servido De Alimentos:** 11:04 |
| **Dirección:** Cra 4 #28-21. San Isidro. Puerto Caldas | |

**Tipo de Edificación En La Que Se Realiza El Consumo de Alimentos**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Comedor Comunitario** | | **Aula de Clase** | | **Vivienda** | X |
| **Restaurante Escolar** | | **Caseta** | | **Otro Cual?** | |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple:(2); Cumple parcialmente:(1); No cumple:(0); No aplica:(NA)**

**Aspectos A Verificar**

| N· | EQUIPOS Y UTENSILIOS | EVALUACIÒN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | Los equipos y utensilios estan fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión | 2 | |
| 2 | Los equipos y utensilios presentan adecuadas condiciones de limpieza y desinfección | 2 | |
| **N·** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **EVALUACIÒN** | **OBSERVACIONES** |
| 3 | Realizan Lavado y desinfección de manos y utilizan elementos de bioseguridad para el ejercicio de su función. | 2 | |
| 4 | Presenta uñas cortas - limpias - sin esmalte y zapato cerrado y adecuado. | 2 | |
| 5 | Se abstienen de consumir alimentos durante la preparación. | 2 | |
| 6 | La manipuladora no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes,pulseras, relojes, perfume, maquillaje etc.), durante su trabajo. | 2 | |
| 7 | Presentan certificados de formación en educación sanitaria. | 2 | |
| 8 | Se evidencia el área de preparación ordenada. | 2 | |
| 9 | Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón). | 2 | |
| 10 | La manipualdora se enuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la racion. | 2 | |
| 11 | La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminacion del alimento y las superficies en contacto con este. | 2 | |
| 12 | El personal no come, bebe, fuma, mastica chicle o escupe en las áreas donde se procesa alimentos. | 2 | |
| **N·** | **CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** | **EVALUACIÒN** | **OBSERVACIONES** |
| 13 | Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elelementos de aseo del pnto de atención. | 1 | No encuentra formato |
| 14 | Las materias primas y elementos de aseo son consecuentes con la cantidad de cupos del punto de atención. | 2 | |
| 15 | Las materias primas estan almacenadas de tal forma que se evite la cantaminación, alteración y daños físicos. | 2 | |
| 16 | Las materis primas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección. | 2 | |
| 17 | Las materias primas que requieren refrigeración y/o congelación estan almacenadas de forma adecuada. | 2 | |
| 18 | Se garantiza el cumplimiento de las características organolépticas del alimento en el menu del dia, en el: OLOR.SABOR.COLOR. | 2 | |

Scanned with CamScanner

| | |
|---|---|
| | **DEPARTAMENTO DE RISARALDA**<br>**Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social**<br><br>**GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL**<br>**GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL**<br><br>**VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN** |
| Versión: 01 | Vigencia: 05-2022 |

**Programa De Seguridad Alimentaria**

| N· | SANEAMIENTO BASICO | EVALUACIÒN | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 19 | Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo. | 2 | |
| 20 | El agua utilizada es potable (grifo),la tubería adecuada y llega con presión. | 2 | |
| 21 | Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos. | 1 | No se hace |
| 22 | El área de preparación y servido de los alimentos se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. | 1 | No terminan rodando |
| 23 | Realizan lavado del servicio de alimentos mínimo una vez por semana. | 2 | |
| 24 | Se evidencia procedimiento para el manejos de los diferentes agentes desinfectantes para las labores de limpieza y desinfección. | 2 | |
| 25 | Existe una poceta y /o condiciones óptimas para lavar los implementos de aseo. | 1 | En valde |
| 26 | Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria. | 1 | No hay habladores |
| 27 | Las manipuladoras con su manera de actuar muestran que la capacitación sanitaria fue eficaz. | 2 | |
| 28 | Se evidencia el plan de saneamiento básico y se encuentran diligenciados los diferentes documentos soportes de lmismos ( limpieza y desinfeccion, control de plaga, manejo y disposición de residuos). | 1 | Letra pequeño por lo cual No no diligenciado |
| 29 | Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día y diligenciada correctamente. | 1 | No esta bien diligenciada |
| 30 | Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentacion completa. | 2 | |
| **N·** | **CUMPLIMENTO DEL MENU** | **EVALUACIÒN** | **OBSERVACIONES** |
| 31 | El Menú preparado es igual al correspondiente del día y se encuentra visible la minuta | 2 | |
| 32 | Hay lista de intercambios, se aplica la lista y se capacita al personal en su manejo. | 2 | |
| 33 | Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados. | 2 | |

| **CALIFICACIÓN** | |
|---|---|
| (1) ITEMS EVALUADOS: | 33 |
| (2) ITEMS CON N/A | |
| (3) ITEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A | |
| (4) ITEMS CON CALIFICACIÓN 2 | 26 |
| PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ITEM (4) / ITEM (3) ) x 100 | |

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los

**CONCEPTO SANITARIO**

| % CUMPLIMIENTO | CONCEPTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | |
|---|---|---|---|---|
| 78,8 % | FAVORABLE | | 90 - 100% | Favorable con requerimiento. |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTO | X | 60 - 89,9% | |
| | DESFAVORABLE | | < 59,9% | |

Scanned with CamScanner

| | |
|---|---|
| | **DEPARTAMENTO DE RISARALDA**<br>**Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social**<br><br>**GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL**<br>**GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL**<br><br>**VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN** |
| Versión: 01 | Vigencia: 05-2022 |

**Programa De Seguridad Alimentaria**

**Observaciones**

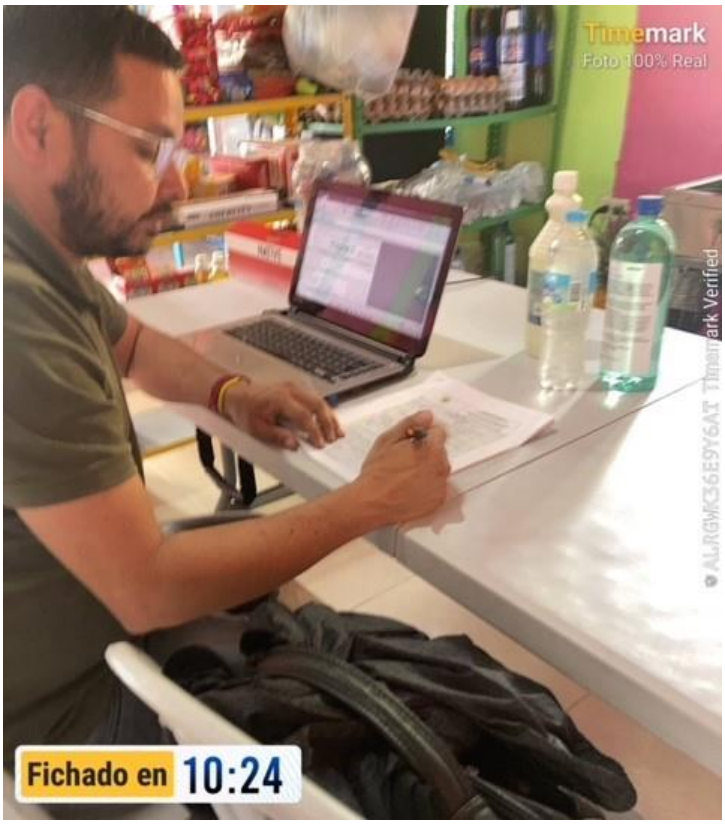
- Tiene un poco de desorden con los formulos y no encontró el de entrego de los materias primas
- los residuos organicos los arroja al campo.
- Doña Magnolia con el sueldo compro un congelador para mejorar la conservacion de los materias primas (Proteina)

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede plazo hasta la siguiente: fecha_____

| FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA VISITA | | PERSONA QUE ATENDIO VISITA | |
|---|---|---|---|
| Firma | | Firma | Magnolia Morales P |
| Nombre | Adolfo Alejandro Arias M | Nombre | Magnolia Morales |
| Teléfono | 3122989482 | Teléfono | 3154890236 |
| C.C. | 10001502 | C.C. | 31401978 |
| Cargo | contratista. | Cargo | manipuladora |

Scanned with CamScanner

Timemark
Foto 100% Real
Fichado en 10:01


Timemark
Foto 100% Real
Fichado en 10:24