



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE SAN JOSÉ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 02/2023

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	C	
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C	C	
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento 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	C	
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporar 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	C	
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).					C	C	C	C	C	C	C	C	
7.7	Los alimentos (lácteos, 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 6°C.					C	C	C	C	C	C	C	C	
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C	C	
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.					C	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	C	
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y/o distribución.					C	C	C	C	C	C	C	C	
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDOJ 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	C	
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					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 (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	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, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto 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 servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseó y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C	C	C	C	C	
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y lavado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el lavado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					C	C	C	C	C	C	C	C	
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C	C	
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C	C	C	C	C	
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		20/01/2024	EMPRESA	JAC FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (distribuidora)		13/12/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)			EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO							FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (distribuidora)		
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		20/01/2024	EMPRESA	JAC FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (distribuidora)		13/12/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		13/07/24	EMPRESA	HAYCO	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (distribuidora)		11/09/23



ALCALDIA MAYOR
DE SAN ANDRÉS, P.R.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo (2023) 042 - 30/12/2023

Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	SANDRA BERNAL	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra M. Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra M. Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra H. Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra H. Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	Firma:	
Nombre Profesional:	Sandra H. Bernal	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	DIEGO SOLANO	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:	



Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD		Usme.		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD		Comedor Comunitario			
UNIDAD OPERATIVA		Comedor Comunitario El Libano							
DIRECCION		cra 10E #80-20		TELÉFONO:		601 308 9347			
FECHA (dd/mm/aaaa)		9 Noviembre 124		OPERADOR		Cecimecay			
ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Frijol	Cazuela de Frijol.	1	g	g	g	g	g	9	3 cumple
Cazuela de Res	Cazuela de Res	1	g	g	g	g	g	9	3 cumple
Arroz blanco	Arroz blanco	1	g	g	g	g	g	8	3 cumple
Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	1	g	g	g	g	g	8	3 cumple
Platano maduro cocido	Platano maduro cocido	1	g	g	g	g	g	8	3 cumple
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	1	g	g	g	g	g	7	3 cumple
Arroz con leche	Arroz con leche	1	g	g	g	g	g	9	3 cumple
OBSERVACIONES:									
FIRMA PROFESIONAL: <i>Sandra Torres</i> NOMBRES Y APELLIDOS: <i>Sandra Torres</i> FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <i>Diego Solano</i> NOMBRES Y APELLIDOS: <i>Diego Solano</i>									



ALCAZAR MARIA
DE RODRIGUEZ

MINISTERIO DE SALUD DE CUBA

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCION PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FORM 555.252

Versión: 3

Fecha: Mayo 02/2023
26/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Wme SERVICIO SOCIAL: Consejo Comunal UNIDAD OPERATIVA: Asesoría Comunal FECHA DE EVALUACION (DDMMAAAA): 9 Nov/24

COBERTURA ATENDIDA HOY: 282 CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: 113903 NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: Sancho Moya Herndil ROL O CARGO - SUBDIRECCION TECNICA: Refrigeración

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ	G	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 VERIFICACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE	
Ga 8 años	5	Cuajada de Frijol	Cuajada de Frijol	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	211 100 3	216 102 3	207 99 3	214 101 3	218 103 3																	✓	
Ga 8 años	5	Cuajada de Frijol	Cuajada de Frijol	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	32 103 3	34 107 3	33 106 3	30 97 3	31 100 3																	✓	
Ga 8 años	5	Aroz blanco	Aroz blanco	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	86 98 3	89 102 3	85 97 3	90 103 3	88 101 3																	✓	
Ga 8 años	5	Tupac de Aguacate	Tupac de Aguacate	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	42 105 3	37 92 3	44 110 3	41 102 3	39 97 3																	✓	
Ga 8 años	5	Picadito macho cocido	Picadito macho cocido	34	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	37 108 3	36 105 3	32 94 3	35 102 3	34 100 3																	✓	
Ga 8 años	5	Jugo de Cajuil	Jugo de Cajuil	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	245 102 3	236 98 3	271 100 3	251 104 3	247 102 3																	✓	
Ga 8 años	5	Aroz con leche	Aroz con leche	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	68 97 3	71 101 3	74 105 3	67 95 3	72 102 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 INFORMACION

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):
CEDULA DE CIUDADANIA:
CARGO:

Diego Sangu
26/11/2023
Refrigeración

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION

NOMBRE:
CEDULA DE CIUDADANIA:
CARGO:

Sancho Moya Herndil
26/11/2023
Refrigeración