

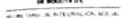
 <p>MINISTERIO DE SALUD REPUBLICA DE CUBA</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL</p>												<p>Código: FOR-PS-348</p>
													<p>Versión: 1</p>
													<p>Fecha: Mayo 02/2024 - 30/12/2023</p>
													<p>Página: 2 de 5</p>

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol).					C	C	C	C	C			
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)					C	C	C	C	C			

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 minutos establecido por la SDIS para los participantes					C	C	C	C	C				
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					C	C	C	C	C				
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)					C	C	C	C	C				
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)					C	C	C	C	C				
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique					NA	NA	NA	NA	NA				
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplica, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					NA	NA	NA	NA	NA				

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					C	C	C	C	C				
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sospecha o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.					C	C	C	C	C				
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C				
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.					C	C	C	C	C				
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado					C	C	C	C	C				
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					C	C	C	C	C				
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.					C	C	C	C	C				
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.					C	C	C	C	C				
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.					C	C	C	C	C				
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.					C	C	C	C	C				

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.					C	C	C	C	C				
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.					C	C	C	C	C				



Code: FOR-PSB-248

Version: 1

Fecha: Mayo 202300942 - 20/12/2023

Página: 3 de 5

6 ALMACENAMIENTO		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	
61	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	C	C	C	C				
62	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C	C	C	C				
63	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	C				

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		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	
5.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C	C	C	C				
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	C				
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C	C				
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	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	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	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	C				
6.16	Los productos cármicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C	C	C				
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C	C	C	C	C				
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados					C	C	C	C	C				
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C	C	C				



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 (2020/05/24) - 20/1/2022
Página: 4 de 5

7. PREALISTAMENTO: 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					
7.2	El personal manipulador utiliza 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				
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					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				
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				
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				
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				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					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				
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				
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				
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo, etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones desde por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					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				
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				

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 masones 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 aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C	C				
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado 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 secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					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				
8.4	El proceso de descomerte se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					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 (dd/mm/aaaa)	13/12/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) <td></td> <td>EMPRESA<td></td><td>CONCEPTO SANITARIO<td></td><td>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)<td></td></td></td></td>		EMPRESA <td></td> <td>CONCEPTO SANITARIO<td></td><td>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)<td></td></td></td>		CONCEPTO SANITARIO <td></td> <td>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)<td></td></td>		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) <td></td>	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) <td>20/01/2024<td>EMPRESA<th>JAC FUMIGACIONES</th><th>CONCEPTO SANITARIO</th><th>FAVORABLE</th><th>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)</th><th>13/12/2023</th></td></td>	20/01/2024 <td>EMPRESA<th>JAC FUMIGACIONES</th><th>CONCEPTO SANITARIO</th><th>FAVORABLE</th><th>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)</th><th>13/12/2023</th></td>	EMPRESA <th>JAC FUMIGACIONES</th> <th>CONCEPTO SANITARIO</th> <th>FAVORABLE</th> <th>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)</th> <th>13/12/2023</th>	JAC FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/12/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) <td>13/07/24</td> <td>EMPRESA</td> <td>HAVALO</td> <th>CONCEPTO SANITARIO</th> <th>FAVORABLE</th> <th>FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)</th> <td>11/09/23</td>	13/07/24	EMPRESA	HAVALO	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	11/09/23



College FOR US\$ 240

Viermilch	1
-----------	---

Fecha: Mayo (202303942 - 20/12/2023)

Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

[illegible]



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE CUBA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FCR-PS-252

Versión: 3

Fecha: Mayo 2023/03/94
20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	<u>Yome</u>	SERVICIO SOCIAL	<u>Comedor Comunitario</u>	UNIDAD OPERATIVA	<u>El Libano</u>	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	<u>Octubre 19/24</u>
COBERTURA ATENDIDA HOY	<u>Almuerzo 269</u>	CÓDIGO SIREE UNIDAD OPERATIVA	<u>113903</u>	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	<u>Sandra Hraque Bancel</u>	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	<u>nutricionista</u>

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		NÚMERO DE MENÚ	NÚMERO DE MENÚ	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 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
14 años	13	Carne de Res cocida en agua	Carne de Res cocida en agua	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	71	72	75	73	74	76	75	73	74	80	79	71	74									
14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	186	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	181	85	138	188	178	180	184	183	190	180	187	185	182									
14 años	13	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y zanahoria	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	84	83	86	87	88	86	87	85	86	89	80	79	78									
14 años	13	Carne en papas	Carne en papas	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	310	304	297	307	304	307	306	307	290	297	306	314	291									
14 años	13	Jugo de naranja	Jugo de naranja	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	304	302	297	292	311	298	294	305	293	304	305	292	302									
14 años	13	Merluza en queso	Merluza en queso	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	82	84	86	80	84	85	88	87	84	81	83	86	85									

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)
CEDULA DE CIUDADANIA
CARGO

Diego Suarez
DOMB ELO
RESP. SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE:
CEDULA DE CIUDADANIA
CARGO:

Sandra Hraque Bancel
57206363
nutricionista



ALTAJUNA MAYOR
SEDE REGIONAL
SECRETARÍA DE INTERIOR Y JUSTICIA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 202303942 - 29/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD		USme		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD		Conceder Comorbio El Libro	
UNIDAD OPERATIVA		Conceder Comorbio El Libro		TELÉFONO		3003866630	
DIRECCIÓN		ca 10 Este # 80-205 v		OPERADOR		coromecay	
FECHA (dd/mm/aaaa)		14 Octubre 2024					

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
carne de res	carne de res	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
carne de res	carne de res	2	9	9	9	9	9		
carne de res	carne de res	3	9	9	9	9	9		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	2	9	9	9	9	9		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	3	9	9	9	9	9		
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	2	9	9	9	9	9		
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	3	9	9	9	9	9		
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	2	9	9	9	9	9		
Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla	3	9	9	9	9	9		
Jugo de naranja	Jugo de naranja	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
Jugo de naranja	Jugo de naranja	2	9	9	9	9	9		
Jugo de naranja	Jugo de naranja	3	9	9	9	9	9		
Mermelada de queso de cabra	Mermelada de queso de cabra	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
Mermelada de queso de cabra	Mermelada de queso de cabra	2	9	9	9	9	9		
Mermelada de queso de cabra	Mermelada de queso de cabra	3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Sandra Hraya Bencul

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Diego Sandoval