

[illegible]

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)								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

[illegible]

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

[illegible][illegible]



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INSTRUCCIÓN 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 2023030412 - 2012/2023

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	
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.												C	
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.												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	
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlas al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.												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	
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	
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.												C	
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos												C	
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.												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	
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 dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.												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	
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	

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 aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.												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	
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 están limpias y organizadas para los participantes.												C	
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final												C	

 <p>ALCALDIA MAYOR DE PINEDA DE LAS FLORES</p> <p>SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL</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-PSS-248</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Mayo 10/2023</p> <p>Página: 5 de 5</p>
--	---	---

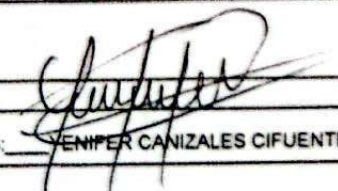
[illegible]

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES							
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:	
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:	
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:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Jenifer Carrasco	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Peña	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

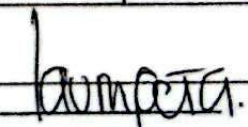
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	NUEVO CHILE		
DIRECCIÓN:	CLL 56D # 72G 05	TELÉFONO:	3134589772
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/12/2024	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	9	10	10	10	9	3	
		2	10	10	9	10	9		
		3	10	10	9	10	9		
ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	1	10	10	10	9	9	3	
		2	10	9	10	10	9		
		3	10	9	9	10	9		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	1	10	10	9	10	9	3	
		2	10	9	10	10	9		
		3	9	10	10	10	10		
PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	1	10	10	10	9	9	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	9	9		
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	10	9	10	10	9	3	
		2	9	10	10	10	9		
		3	9	10	10	10	9		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	9	10	9		
		3	10	9	10	10	9		
PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLECREMA	MELON EN TROZOS CON YOGURT	1	10	10	10	9	9	3	
		2	10	10	9	10	9		
		3	9	10	10	10	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 

NOMBRES Y APELLIDOS: JENIFER CANIZALES CIFUENTES

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 

NOMBRES Y APELLIDOS: LAURA PEÑA QUINTERO

 ALCALDIA MUNICIPIO DE BOSEA <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES										Código: POR-PSS-232																	
		FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Versión: 3																	
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	NUEVO CHILE					FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		21/12/2024																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		298	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113929	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YENIFER CANIZALES CIFUENTES					ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		NUTRICIONISTA-DIETISTA																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	8	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM 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		
DE 9 A 13 AÑOS	5	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	52	50	49	54																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	104	100	98	108																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	179	180	178	181	182																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	122	122	120	123	124																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	52	49	50	51																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	98	100	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	2	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	43	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	39	41	39	38																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	91	95	91	88																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	259	260	259	261	260																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	108	108	109	108																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	329	300	301	319																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	110	100	100	106																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLECREMA	PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLECREMA	82	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	86	90	89	88																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	105	110	109	107																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	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 INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE:

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO: