Fusagasugá, 31 de julio de 2025

Señores; Equipo de supervisión SDIS; Juliete Jimenez, Lina Ramírez, Zaida Dangond, Carolina Rojas, Harold Jiménez.

Asunto: Seguimiento al Plan de mejora del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna.

Respetados Señores;

Por medio de la presente se realiza seguimiento mensual al plan de mejora realizado en julio de 2025 en las instalaciones del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna, con el fin de subsanar los hallazgos encontrados en la visita de inspección sanitaria de la secretaría de salud de Fusagasugá realizada el día 22 de agosto de 2024.

HALLAZGOS ENCONTRADOS EN VISITA DE LA SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

1. "Se evidencia personal sin signos de enfermedad, sin embargo, no se evidencia protocolo de medidas preventivas en caso de portar enfermedad."

2. "No se evidencia protocolo gestión de alérgenos".

3. "No se evidencia registro de verificación de calidad de agua; ph y cloro del agua".

DESARROLLO:

SEGUIMIENTO AL PLAN DE MEJORA IMPLEMENTADO

1. Se desarrolló el documento "Protocolo de medidas preventivas en caso de portar enfermedad" y se implementó el formato "formato de inspección de salud e higiene del personal manipulador de alimentos" estipulando su diligenciamiento de manera semanal con el fin de realizar seguimiento y cumplimiento al hallazgo encontrado. A continuación, se anexa evidencia fotográfica del formato diligenciado durante el mes de julio de 2025:

FORMATO DE INSPECCIÓN DE SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR

Versión: 001 — Fecha: Agosto 2024

MES: Julio. 2025. — SEMANA: 5.

NOMBRE DEL MANIPULADOR	CARGO	Estado de salud	Limpieza e higiene personal	Uniforme completo y limpio	Calzado cerrado, limpio, antideslizante.	Uso de gorro y cabello recogido	Uso correcto de tapabocas	Sin accesorios	Sin perfume, Sin maquillaje	Manos y brazos limpios y sin laceraciones	Sin pestañas postizas	Uñas cortas, limpias y sin esmalte	FIRMA DEL COLABORADOR
		C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	C / NC	
LILIANA JANETH CASTRO ARIAS	AUX. DE COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Liliana Castro
KAREN LIZETH PAVA	AUX. DE COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Karen Pava
SANDRA LILIANA VASQUEZ	AUX. DE COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Sandra Vasquez
JHON ROBINSON MUÑOZ	AUX. DE COCINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Jhon Robinson H.
DARLYN DAYAN SÁNCHEZ	GASTRONOMA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Darlyn Sánchez

CONVENCIONES — C: Cumple. NC: No cumple. NA: No aplica

INSPECCIÓN REALIZADA POR: ANGEL HIGUERA

OBSERVACIONES:

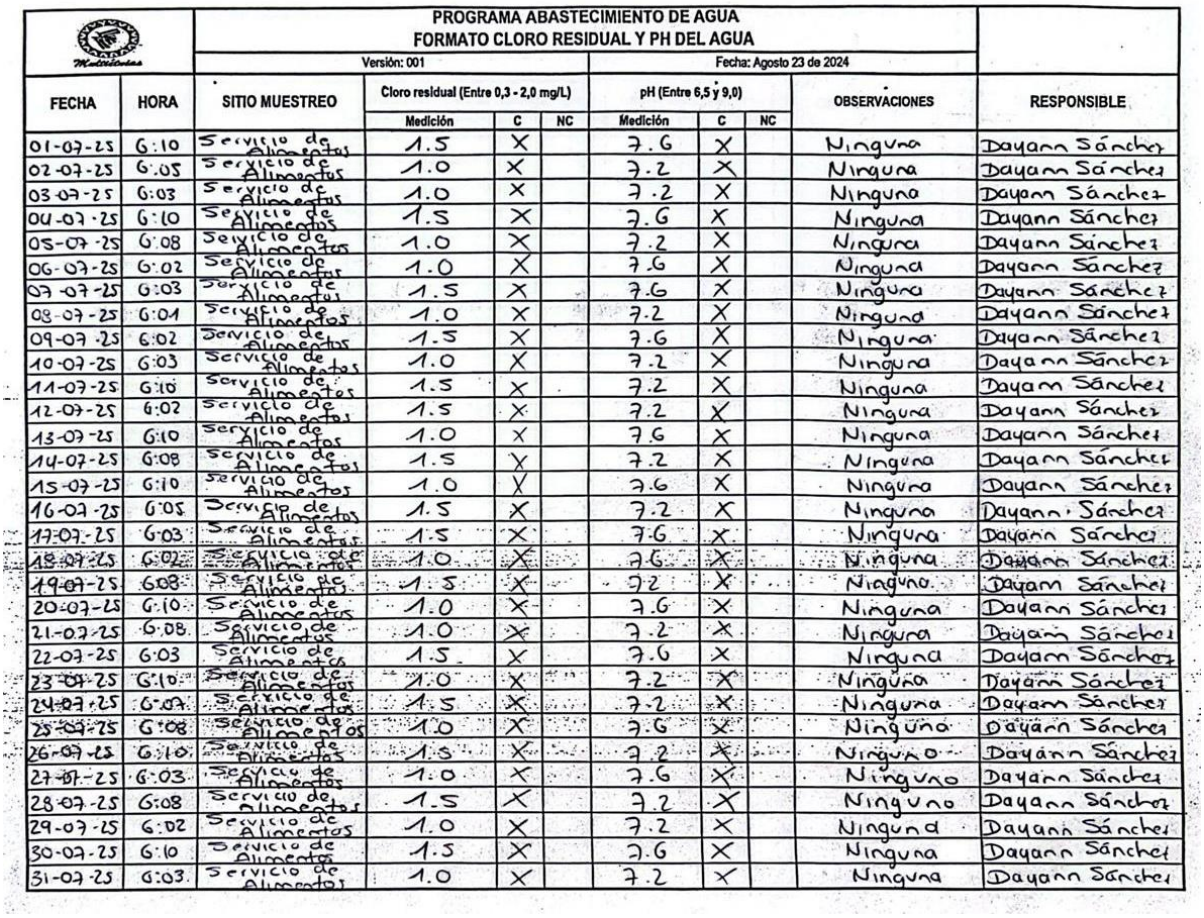
2. Se desarrolló el documento “Protocolo de gestión de alérgenos” y en el área de almacenamiento se disponen de símbolos para organizar y clasificar los alimentos según el respectivo tipo de alérgenos, de esta manera se realiza seguimiento mensual al cumplimiento y subsanación del hallazgo. A continuación, se anexa evidencia fotográfica del almacenamiento de alimentos con la respectiva clasificación según el símbolo del alérgeno:







3. Se implementó el formato “Cloro residual y Ph del agua” donde se verifica diariamente en el servicio de alimentos. Evidencia fotográfica del formato “Cloro residual y Ph del agua” del mes de julio:



PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA
FORMATO CLORO RESIDUAL Y PH DEL AGUA

Versión: 001 — Fecha: Agosto 23 de 2024

FECHA	HORA	SITIO MUESTREO	Cloro residual (Entre 0,3 - 2,0 mg/L)			pH (Entre 6,5 y 9,0)			OBSERVACIONES	RESPONSIBLE
			Medición	C	NC	Medición	C	NC		
01-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
02-07-25	6:05	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
03-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
04-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
05-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
06-07-25	6:02	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
07-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
08-07-25	6:01	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
09-07-25	6:02	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
10-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
11-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
12-07-25	6:02	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
13-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
14-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
15-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
16-07-25	6:05	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
17-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
18-07-25	6:02	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
19-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
20-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
21-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
22-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
23-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
24-07-25	6:07	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
25-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
26-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
27-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
28-07-25	6:08	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
29-07-25	6:02	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
30-07-25	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
31-07-25	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	31-07-2025	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	31-07-2025	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	