

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INFORMACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: Engativá		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor comunitario		UNIDAD OPERATIVA: Boyacá Real	
DIRECCIÓN: Calle 14 89 # 68A-08 La Florida		TELÉFONO: 6014346641 - 3045302944			
OPERADOR: Fundación Pasos firmes					
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 23	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: _____
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	15/05/2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	97.5
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	
				No. ACTA: A-302N-10870	SUBRED: Noite

1. INFRAESTRUCTURA		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	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C												
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C												
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C												

2. PLAN DE SANEAMIENTO		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	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C												
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C												
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C												
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C												
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C												
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C												
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua. (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C												
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C												
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C												
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C												

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	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												
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												
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												
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C												
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA												
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	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												
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	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												
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	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												
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C												
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	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												
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												

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

Powered by  CamScanner

6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	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															

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: Memo 002303942 - 20/12/2023
													Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		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 incorporarlos 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												

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN 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: Memo 0202303942 - 20/12/2023</p> <p>Página: 5 de 5</p>
--	---	---

OBSERVACIONES

Se cuenta con stititud para generar concepto sanitario unida operativa
según radicado # 55277 del 11/04/2014 y radicado # 99860 del
11/02/2014.

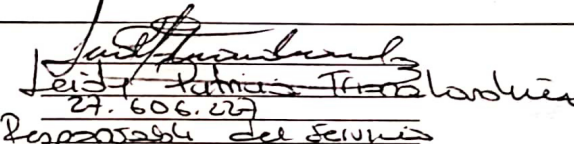
[illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																				Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		ENGATIVÁ	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BOYACÁ REAL															FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		23/01/2025							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		294	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113967	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ELIANA FERNANDA SÁNCHEZ															ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		NUTRICIONISTA							
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	22	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 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 EN ADELANTE	13	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA GRATINADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	75	76	74	76	75	78	79	78	76	75	73	73									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	102.7%	104.1%	101%	104.1%	102.7%	107%	108%	107%	104%	102.7%	100%	100%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	158	161	162	163	165	166	163	167	170	169	169	170	163									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	100%	100%	101%	102%	103%	101%	104%	105%	104%	104%	105%	101%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	79	80	86	84	85	83	84	86	86	85	90	85									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	93%	94%	101%	98%	100%	98%	98%	101%	101%	100%	106%	100%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	30	30	30	30	29	30	28	27	29	28	30	31										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	100%	100%	100%	100%	97%	100%	93%	90%	97%	93%	100%	103%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	282	250	270	280	270	280	270	290	270	270	245	245	270										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	93%	100%	104%	100%	104%	100%	107%	100%	100%	91%	91%	100%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	290	280	290	300	310	290	300	310	300	300	300	300										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	96.6%	93.30%	96.6%	100%	103%	96.6%	100%	103%	100%	100%	100%	100%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
14 AÑOS EN ADELANTE	13	MELON EN TROZOS CON QUESO	MELON EN TROZOS CON QUESO	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	84	84	84	84	85	83	85	86	83	83	86	86										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	100%	100%	100%	100%	101%	98%	101%	102%	98%	98%	102%	102%												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											

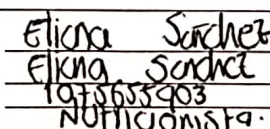
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Leydi Tamara Trujillo
27.606.07
Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE:
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Eliana Sanchez
Eliana Sanchez
1975655903
Nutricionista



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	BOYACÁ REAL		
DIRECCIÓN:	Carrera 89# 68a-08	TELÉFONO:	3045702949
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/01/2024	OPERADOR:	FUNDACIÓN PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA GRATINADA	PECHUGA GRATINADA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE	1	9	9	9	8	9	3	
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	8	9		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	9	9	9	8	9	3	
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	8	9		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	8	9	9	9	9	3	
		2	8	9	9	9	9		
		3	8	9	9	9	9		
MELON EN TROZOS CON QUESO	MELON EN TROZOS CON QUESO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Eliana Sánchez
NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Sánchez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leidy Patricia Trina Cardona
NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Patricia Trina Cardona