

 GOBIERNO DE BOGOTÁ SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL										Código: FOR-PSS-248 Versión: 0																																																																																																																																																																																																											
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES																																																																																																																																																																																																																					
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL																																																																																																																																																																																																																					
Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3																																																																																																																																																																																																																						
SUBDIRECCIÓN LOCAL: USAQUEN				SERVICIO SOCIAL:				SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES				UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL																																																																																																																																																																																																										
DIRECCIÓN:				CARRERA 8 C # 184 - 23				TELÉFONO: (601)5207211 - 3225082522																																																																																																																																																																																																														
OPERADOR: MULTIETNIAS																																																																																																																																																																																																																						
FECHA: (28/04/2023)		ENERO:		FEBRERO:		MARZO:		ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:																																																																																																																																																																																																								
AGOSTO:		SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:																																																																																																																																																																																																														
1. APOORTE ALIMENTARIO																																																																																																																																																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="3"></th> <th colspan="12">NIVEL DE CUMPLIMIENTO</th> <th rowspan="3">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th>En</th><th>Feb</th><th>Mar</th><th>Abr</th><th>May</th><th>Jun</th><th>Jul</th><th>Ag</th><th>Sep</th><th>Oct</th><th>Nov</th><th>Dic</th> </tr> <tr> <th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.1</td> <td>El personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td>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</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td>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)</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td>Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1.5</td> <td>El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplica</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1.6</td> <td>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</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>																		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 personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes			C												1.2	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												1.3	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												1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)			C												1.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplica			C												1.6	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			C																																																																											
		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 personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes			C																																																																																																																																																																																																																		
1.2	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																																																																																																																																																																																																																		
1.3	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																																																																																																																																																																																																																		
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)			C																																																																																																																																																																																																																		
1.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplica			C																																																																																																																																																																																																																		
1.6	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			C																																																																																																																																																																																																																		
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA																																																																																																																																																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="3"></th> <th colspan="12">NIVEL DE CUMPLIMIENTO</th> <th rowspan="3">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th>En</th><th>Feb</th><th>Mar</th><th>Abr</th><th>May</th><th>Jun</th><th>Jul</th><th>Ag</th><th>Sep</th><th>Oct</th><th>Nov</th><th>Dic</th> </tr> <tr> <th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.1</td> <td>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</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.2</td> <td>Se toman las medidas necesarias con las personas que se separa o sospeche que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, intenciones cutáneas o diarrea</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.3</td> <td>El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.4</td> <td>Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.5</td> <td>Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.6</td> <td>Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.7</td> <td>Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.8</td> <td>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</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.9</td> <td>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</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2.10</td> <td>Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>																		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	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												2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se separa o sospeche que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, intenciones cutáneas o diarrea			C												2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos			C												2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos			C												2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado			C												2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo			C												2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte			C												2.8	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												2.9	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												2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata			C											
		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	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																																																																																																																																																																																																																		
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se separa o sospeche que padecen de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, intenciones cutáneas o diarrea			C																																																																																																																																																																																																																		
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos			C																																																																																																																																																																																																																		
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos			C																																																																																																																																																																																																																		
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado			C																																																																																																																																																																																																																		
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo			C																																																																																																																																																																																																																		
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte			C																																																																																																																																																																																																																		
2.8	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																																																																																																																																																																																																																		
2.9	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																																																																																																																																																																																																																		
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata			C																																																																																																																																																																																																																		
3. RECIBO																																																																																																																																																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="3"></th> <th colspan="12">NIVEL DE CUMPLIMIENTO</th> <th rowspan="3">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th>En</th><th>Feb</th><th>Mar</th><th>Abr</th><th>May</th><th>Jun</th><th>Jul</th><th>Ag</th><th>Sep</th><th>Oct</th><th>Nov</th><th>Dic</th> </tr> <tr> <th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th><th>C / NC / NA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.1</td> <td>Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>3.2</td> <td>Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>3.3</td> <td>Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>3.4</td> <td>Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno</td> <td></td><td></td><td>C</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>																		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	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos			C												3.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso			C												3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas			C												3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos			C												3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno			C																																																																																											
		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	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos			C																																																																																																																																																																																																																		
3.2	Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso			C																																																																																																																																																																																																																		
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas			C																																																																																																																																																																																																																		
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos			C																																																																																																																																																																																																																		
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno			C																																																																																																																																																																																																																		

[illegible]

[illegible]