	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-249
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 3
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION SEMANAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31.05.2019
		Pagina: 1 de 4

SUBDIRECCION LOCAL: USAQUEN	SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSOANS MAYORES	UNIDAD OPERATIVA: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL
DIRECCIÓN: CARRERA 8C # 184 - 23		TELÉFONO: (601)5207211 - 3225082522
OPERADOR: MULTIETNIAS		

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ABRIL 2023				Mes:				Mes:				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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 minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	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	C	C	C									
1.3	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique	C	C	C	C									
1.4	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	C	C	C	C									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ABRIL 2023				Mes:				Mes:				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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	C	C	C									
2.2	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	C	C	C									
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	C	C	C	C									
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	C	C	C	C									
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado	C	C	C	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	C	C	C									
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte	C	C	C	C									Se adelantó proceso de revision permantente
2.8	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	C	C	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	C	C	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	C	C	C									

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ABRIL 2023				Mes:				Mes:				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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	C	C	C									
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	C	C	C	C									
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C	C	C	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	C	C	C									
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno	C	C	C	C									
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C	C									
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	C	C	C	C									

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ABRIL 2023				Mes:				Mes:				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos, asegurando cadena de frio, temperatura maxima 8 °C	C	C	C	C									
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos	C	C	C	C									
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración	C	C	C	C									