ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE	**NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD.**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9114	**del año:**	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	MEDSALUD		
Nombre del Servicio:	Servicio de atención de alta dependencia		
Nombre de la Unidad Operativa:	Servicio de atención de alta dependencia, física, mental o cognitiva "Gemelas"		
Dirección de la Unidad Operativa:	La mesa - Cundinamarca		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3107871742		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadependenciafmc@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	Estefany Julio Muñoz		
Cargo:	Nutricionista	**Celular:**	3214022156
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Maria Fernanda Patiño Plaza		
Celular:	3195292017		
Correo Electrónico:	mpatinop@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	19/02/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	**Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:**	138
Hora de inicio:	8:58 a.m	**Hora final:**	1:59 pm.

Observaciones:

Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición, alimentación y salubridad a Servicio de atención de alta dependencia, física, mental o cognitiva "Gemelas", el talento humano de la unidad operativa tiene un trato amable y disposición para la recepción de la vista. la visita es atendida por la nutricionista y tecnico de alimentos del servicio y es socializada los hallazgos con la responsable del servicio. Se evidencia que las manipuladoras de alimentos cumplen con un uniforme limpio, de color claro, cabello recogido y uso de cofia tapabocas, uñas cortas sin esmalte, no uso de maquillaje u accesorios.

FECHA DE LA VISITA:	19/02/2025	**CONVENIO/CONTRATO No:**	9114
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	**ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)**	**Satisfactori**	**A Mejorar**	**Deficiente**	**OBSERVACIONES**
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.		x		Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		x		Pendiete mplementación Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 para servicios generales.
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.	x			Pendiente implentación IEC “Me alimento saludablemente soy mi propio Chef”
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).	x			Cumple con la información solicitada en cuanto a formatos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.	x			Cumple con la información solicitada en cuanto a formatos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	x			Cumple con concepto higuinico sanitario emitido por Secretaria de Salud Municipal
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.		x		Pendiete mplementación Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 para servicios generales.
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	x			Cuenta con aval de la SDIS del plan de sanieamieno del servicio social.

FECHA DE LA VISITA:	19/02/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

1.Dotación del espacio físico servicio de alimentos.

Se desarrolla conteo de la dotación durante la vigencia de ejecución del contrato para el mes de febrero del 2025. Los elementos deben estar disponibles y se deben garantizar el buen estado, higiene y funcionalidad. A continuación, se exponen los elementos que se encontraron bajo una observación en la supervisión:
-ANAQUEL O ESTANTERÍAS: No cuenta con las características establecidas por el anexo técnico.
-CONGELADOR: Se encuentra en mal estado.
-HORNO MICROONDAS: El servicio no cuenta con horno microondas, observación de la visita de supervisión de enero.
-TALLÍMETRO: No cumple con las especificaciones del anexo técnico.
-BASCULA ELECTRÓNICA PESA PERSONAS: No cuenta con el equipo.

2.Componente alimentación, nutrición y salubridad.

2.1. Subcomponente aporte alimentario y nutricional

Se evidencia cumplimiento en la entrega de tiempos de comida Nueves (10:30 am -10:45 am) y almuerzo (12:00 m a 01:00 pm). El equipo de contratista dispone de profesionales y promotores para el suministro de los alimentos, sin embargo, se realiza recomendación de uso de elementos de bioseguridad (tapabocas y cofia) para garantizar la cadena de inocuidad de los alimentos. Se evidencia en el proceso de entrega del tiempo de comida nueves, no se cumple con el gramaje para el sorbete de fresa, se encuentra sobrestimado (superior a 110%). El cambio de menú con relación al sorbete se encuentra registrado en el Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, con justificación por sobre-maduración. Con relación a la adecuación de los componentes del almuerzo, se recomienda implementación de plato patrón ya que en las muestras tomadas y evaluadas la sopa, proteína y ensalada no cumplen con los gramajes establecidos por la SDIS.
Nota: no se toma medida del jugo ya que el jugo es servido por equipo de promotoría, se recomienda que el ensamble de todos los componentes sea por parte del servicio de alimentos.
Se realiza prueba organoléptica del tiempo de comida almuerzo, donde se evidencia que se encuentra en buenas condiciones organolépticas; el alimento no presenta cambios fisicoquímicos visibles que puedan afectar la salud humana, se evidencia que los componentes se encuentran con una buena preparación, los alimentos que se presentan y requieren una cocción previa se encuentran en buen estado de cocción. Se encuentra registrado en el Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, con justificación por sobre-maduración del tipo de papa.
Se evidencia publicación de la minuta patrón, lista de concentraciones de limpieza y desinfección, listado de dietas y señalización en el servicio de alimentos. Se recomienda publicación y fácil acceso del análisis químico para las manipuladoras de alimentos.
Seguimiento e implementación de formatos del servicio de alimentación: El operado presenta los siguientes formatos a continuación:
-Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248.: Implementación de formato para el mes de febrero en la última semana del mes. Se direcciona la forma correcta de diligenciar la fecha del formato.

Se realiza recomendación con relación al manejo de las fechas en los formatos virtuales, para evitar confusiones en el diligenciamiento.
Vigilancia nutricional: para el mes de enero de 2025, cuenta con seguimiento nutrición de sobrepeso y obesidad a 8 ciudadanos y seguimiento por delgadez a 8 ciudadanos, de los cuales 4 tienen suplemento nutricional. Se realiza verificación de tres ciudadanos:

La nutricionista que atiende la visita refiere que se realizo la toma masiva 17 de enero del 2025, los datos antropométricos fueron entregados en los listados oficiales SIRBE y el formato “Toma y registro de medidas antropométricas” FOR-PSS-161 el día 20/01/2025. A la fecha no se cuenta con clasificación nutricional enviada y notificada por la SDIS.

Promoción en estilos de vida saludable: El operador cuenta con plan de promoción de estilos de vida saludable, el cual fue aprobado el 15 de febrero del 2025. Sin embargo, no se cuenta con los soportes de implementación de la IEC “Me alimento saludablemente soy mi propio Chef” la cual debió implementarse el 14 de febrero de 2025, de acuerdo con el cronograma promoción prácticas de alimentación, nutrición y actividad física.

2.3. Subcomponente Sanitario

Concepto sanitario: La unidad operativa cuenta con concepto sanitario Favorable del 19 de enero del 2025, dado por la Secretaria de Salud de Cundinamarca, con puntaje de 95%.

Infraestructura del servicio de alimentación: A continuación, se relacionan los hallazgos y subsanaciones que se encontraron en el servicio de alimentos en cuanto a infraestructura y condiciones higiénico-sanitarias:

Licuadora familiar: al momento de la supervisión se encontraba sucia, con película de posibles microorganismos. Se realiza proceso de limpieza y desinfección, el servicio realiza la subsanación en el transcurso de la visita de supervisión.
Rotulación: Se evidencia panela sin rotular sin rotulo, sin embargo, el operador realiza la subsanación en el trascurso de la visita.
Angeos y marco: Se evidencia ruptura en las esquinas de los angeos, dificultad que se presenta de carácter constante ya que algunos ciudadanos son los encargados de romperlos, el servicio refiere que cambiara los angeos de la parte inferior del servicio por acrílicos, de igual forma se identifican en los marcos rupturas que pueden dar paso al ingreso de vectores.

Plan de saneamiento: La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento avalado por la SDIS el día 12 de febrero de 2025. Se realiza verificación de la implementación del plan por medio de los formatos del Programa limpieza y desinfección:

-Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065: Se recomienda el diligenciamiento completo del encabezado (lote y fecha de vencimiento). Se solicita implementación de este formato para el área de servicios generales, este formato debe acudir al seguimiento de todos los procesos de limpieza y desinfección de la unidad operativa.

El operador refriere que el día 14 de febrero de 2025 se realizó la primera fumigación en una sección de la unidad, el 25 de febrero se realizará en la otra sección de la unidad, la cual incluye el servicio de alimentos. La empresa que realiza el proceso de fumigación es Fumigargo.

FECHA DE LA VISITA:	19/02/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Revisar pestaña de nutrición

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.	De acuerdo al anexo técnico 3 de 5 se evidencia lo siguiente: en el ítem dotación elementos área del servicio de alimentos NO cumple con la dotación requerida para el servicio, donde se evidencia que falta los siguientes elementos.	Continua pendiente la compra de dotación para la unidad.	15/01/2025

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Compra de bascula pesa personas y tallímetro	24/02/2025
Compra de dotación pendiente del servicio de alimentación.	28/02/2025
Implentación IEC “Me alimento saludablemente soy mi propio Chef”	21/02/2025
Implementación Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 para servicios generales.	19/02/2025

Observaciones de quien recibe la visita	No se refire por parte del operador				
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos	Estefany Julio Muñoz				
Cargo	Nutricionista				
Fecha de la visita	19/02/2025	**Hora inicio de la visita**	8:58 a.m	**Hora finalización de la visita**	1:59 pm.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma: _____

Nombres y Apellidos: Maria Fernanda Patiño Plaza

Cargo: Apoyo a la supervisión. Componente Alimentario, Nutricional y de Salubridad

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página 1 de 1

1. Tema: Supervisión componente nutrición, alimentación y salubridad. 2. Lugar o Localidad o Sede: Alta Dependencia generales 3. Fecha y hora: 19/02/2025 9:30am - 2:00pm

4. Nombre responsable: María Fernanda Patiño Plaza. 5. Dependencia responsable: Sud Adultez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Estefany Julio Muñoz	CC	1140838031	Alta Dependencia	Nutricionista	Contratista	stephanie18.md@gmail.	3214022156	
2	Damaris Riscanevo P	CC	35423573	Alta Dependencia Generales	Coordinadora	Contratista	altadependencia fmc@gmail.com	3107871742	
3	Juan Sebastian Montoya	CC	1003650623	Alta Dependencia	Tecnologo de Alimentos	Contratista	monto032@hotmail.com	3153605337	
4	Iván Andres Chaparro Santoyo	CC	1193135006	Alta Dependencia Generales	Responsable Ambiental	Contratista	epihcensalud.sga@gmail.com	3214359846	
5	María Fernanda Patiño Plaza	CC	1022387864	Sud Adultez	Nutricionista	Contratista	mpatinop@gmail.com	3195292017	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan en mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausas saludables debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de febrero 2025.

HORA: 8:58 a.m. - 1:59 pm.

LUGAR: Servicio de atención de Alta Dependencia, física, mental o cognitiva "Gemelas".

TEMA: Supervisión componente de nutrición, alimentación y salubridad.

ASISTENTES: Los firmantes.

ORDEN DEL DÍA:

1. Dotación del espacio físico servicio de alimentos.
2. Componente alimentación, nutrición y salubridad.
   2.1. Subcomponente aporte alimentario y nutricional.
   2.2. Subcomponente Sanitario.

DESARROLLO:

1. Dotación del espacio físico servicio de alimentos.

Se desarrolla conteo de la dotación durante la vigencia de ejecución del contrato para el mes de febrero del 2025. Los elementos deben estar disponibles y se deben garantizar el buen estado, higiene y funcionalidad. A continuación, en la Tabla 1 se exponen los elementos que se encontraron bajo una observación en la supervisión:

Tabla 1. Dotación elementos área del servicio de alimentos.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD EVIDENCIADA	OBSERVACIÓN
ANAQUEL O ESTANTERÍAS	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario en acero inoxidable de 5 entrepaños para almacenamiento en seco, de 50 cm x 50 cm como mínimo	4	No cuenta con las características establecidas por el anexo técnico.
CONGELADOR	Congelador inoxidable. Mínimo 250 litros	1	Se encuentra en mal estado
HORNO MICROONDAS	Casero mínimo de 17 litros	0	El servicio no cuenta con horno microondas, observación de la visita de supervisión de enero
TALLÍMETRO	Tallímetro análogo con base de plataforma. Escala de división de 1 m.m. Rango de medición de 20 a 200 cm como mínimo. Escala de división con grabación a laser. Material de fabricación: ABS grado médico. Peso no superior a 3 kg. Sistema móvil o portátil para fácil transporte. Con indicador de nivel de burbuja para	1	No cumple con las especificaciones del anexo técnico.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD EVIDENCIADA	OBSERVACIÓN
	garantizar una correcta medición, con certificado de conformidad expedido por el país de origen.		
BASCULA ELECTRÓNICA PESA PERSONAS	Báscula grado médico para paciente adulto con certificado de conformidad expedido por el país de origen. Funcionamiento digital con pantalla de visualización LCD. Capacidad de carga ≥ 180KG. Con funciones: Desconexión automática, 2 en 1 o madre bebe, auto HOLD y conmutación de kg/lb. Plataforma antideslizante. Alimentación eléctrica suministrada por pilas y con opción de alimentación eléctrica por cargador a pared. Escala de división de 100 gr o menos. Soportes con sistema de nivelación de altura para garantizar una medición correcta. Con opción para ajuste del factor gravitacional del lugar de instalación. Material de fabricación: ABS grado médico.	0	No cuenta con el equipo.



Ilustración 1. Interior del congelador.

2. Componente alimentación, nutrición y salubridad.

2.1 . Subcomponente aporte alimentario y nutricional

Se evidencia cumplimiento en la entrega de tiempos de comida Nueves (10:30 am - 10:45 am) y almuerzo (12:00 m a 01:00 pm). El equipo de contratista dispone de profesionales y promotores para el suministro de los alimentos, sin embargo, se realiza recomendación de uso de elementos de bioseguridad (tapabocas y cofia) para garantizar la cadena de inocuidad de los alimentos.

Minuta patrón: A continuación, se relaciona el análisis de los dos tiempos de comida, semana 2 menú 10 a los cuales se les realizo seguimiento:

Tabla 2. Semana 2, Menú 9, nueves.

TIEMPO DE COMIDA		NUEVES					
MENÚ PROGRAMADO	ALIMENTO PREPARADO	ÍTEMS QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	NÚMERO DE MUESTRAS			
				1	2	3	4
Sorbete de uva	Sorbete de fresa	Peso o volumen muestreo	9 onz	10.3	10.7	10.5	10.5
		Porcentaje de adecuación		110	115	112	112
Galleta de avena	Galleta de avena	Peso o volumen muestreo	40 g	29	40	41	37
		Porcentaje de adecuación		72.5	100	102	92.5

Se evidencia en el proceso de entrega del tiempo de comida nueves, no se cumple con el gramaje para el sorbete de fresa, se encuentra sobrestimado (superior a 110%). El cambio de menú con relación al sorbete se encuentra registrado en el Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, con justificación por sobre-maduración.

Tabla 3. Semana 2, Menú 9, almuerzo.

TIEMPO DE COMIDA		ALMUERZO					
MENÚ PROGRAMADO	ALIMENTO PREPARADO	ÍTEMS QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	NÚMERO DE MUESTRAS			
				1	2	3	4
Sopa de patacón	Sopa de patacón	Peso o volumen muestreo	8 onz	11	10.2	9.1	8.5
		Porcentaje de adecuación		137	127	113	106
Carne de cerdo asada	Carne de cerdo asada	Peso o volumen muestreo	78 gr	87	82	72	94
		Porcentaje de adecuación		111	105	92	120

TIEMPO DE COMIDA		ALMUERZO					
MENÚ PROGRAMADO	ALIMENTO PREPARADO	ÍTEMS QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	NÚMERO DE MUESTRAS			
				1	2	3	4
Ensalada de Zanahoria, piña, crema de leche y uvas pasas	Ensalada de Zanahoria, piña, crema de leche y uvas pasas	Peso o volumen muestreo	70 gr	97	97	94	102
		Porcentaje de adecuación		138	138	134	145
Papa criolla chorreada	Papa chorreada	Peso o volumen muestreo	99 gr	108	124	100	94
		Porcentaje de adecuación		109	125	101	94
Arroz con espinaca	Arroz con espinaca	Peso o volumen muestreo	165 gr	153	160	148	145
		Porcentaje de adecuación		92	96	89	87
Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	Peso o volumen muestreo					
		Porcentaje de adecuación					

Con relación a la adecuación de los componentes del almuerzo, se recomienda implementación de plato patrón ya que en las muestras tomadas y evaluadas la sopa, proteína y ensalada no cumplen con los gramajes establecidos por la SDIS.

Nota: no se toma medida del jugo ya que el jugo es servido por equipo de promotoría, se recomienda que el ensamble de todos los componentes sea por parte del servicio de alimentos.



Ilustración 2. Almuerzo menú 10

Se realiza prueba organoléptica del tiempo de comida almuerzo, donde se evidencia que se encuentra en buenas condiciones organolépticas; el alimento no presenta cambios fisicoquímicos visibles que puedan afectar la salud humana, se evidencia que los componentes se encuentran con una buena preparación, los alimentos que se presentan y requieren una cocción previa se encuentran en buen estado de cocción. Se encuentra registrado en el Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos FOR-PSS-245, con justificación por sobre-maduración del tipo de papa.

Se evidencia publicación de la minuta patrón, lista de concentraciones de limpieza y desinfección, listado de dietas y señalización en el servicio de alimentos. Se recomienda publicación y fácil acceso del análisis químico para las manipuladoras de alimentos.

Seguimiento e implementación de formatos del servicio de alimentación: El operado presenta los siguientes formatos a continuación:

Tabla 4. Formatos servicio de alimentación.

FORMATO	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE	PRESENTACIÓN	OBSERVACIÓN
Formato Inspección plan de muestreo porciones servidas FOR-PSS-252.	07/02/2025 11/02/2025	Nutricionista.	Virtual.	Sin observación.
Formato Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246.	07/02/2025 11/02/2025	Nutricionista.	Virtual.	Sin observación.
Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación	Enero.	Nutricionista y Técnico de alimentos.	Virtual.	Implementación de formato para el mes de febrero en la última semana del mes. Se

FORMATO	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE	PRESENTACIÓN	OBSERVACIÓN
mensual FOR-PSS-248.				direcciona la forma correcta de diligenciar la fecha del formato.
Formato Control de temperatura de equipos de congelación FOR-PSS-239.	Febrero.	Técnico de alimentos.	Físico.	Sin observación.
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración FOR-PSS-238.	Febrero.	Técnico de alimentos.	Físico.	Sin observación.
Formato de muestra testigo (no controlado).	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos	Virtual.	Sin observación.
Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243.	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos	Virtual.	Sin observación.
Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230.	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos	Virtual.	Sin observación.
Formato Control de entrada y salida de alimentos	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos	Virtual.	Sin observación.

FORMATO	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE	PRESENTACIÓN	OBSERVACIÓN
asociados FOR-PSS-236				
Formato Verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos	Virtual.	Sin observación.
Formato Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos y nutrición	Virtual.	Sin observación.
Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos FOR-PSS-244	Desde el 1 de febrero hasta 19 de febrero.	Técnico de alimentos y nutrición	Virtual.	Sin observación.

Se realiza recomendación con relación al manejo de las fechas en los formatos virtuales, para evitar confusiones en el diligenciamiento.

Vigilancia nutricional: para el mes de enero de 2025, cuenta con seguimiento nutrición de sobrepeso y obesidad a 8 ciudadanos y seguimiento por delgadez a 8 ciudadanos, de los cuales 4 tienen suplemento nutricional. Se realiza verificación de tres ciudadanos:

Nombre	Fecha de seguimiento	Clasificación nutricional
Hilda Muñoz Ortiz	31/01/2025	Delgadez
Maria Elsa Marín Espejo	31/01/2025	Obesidad
Johannes Cano González	31/01/2025	Delgadez

La nutricionista que atiende la visita refiere que se realizo la toma masiva 17 de enero del 2025, los datos antropométricos fueron entregados en

los listados oficiales SIRBE y el formato “Toma y registro de medidas antropométricas” FOR-PSS-161 el día 20/01/2025. A la fecha no se cuenta con clasificación nutricional enviada y notificada por la SDIS.

Promoción en estilos de vida saludable: El operador cuenta con plan de promoción de estilos de vida saludable, el cual fue aprobado el 15 de febrero del 2025. Sin embargo, no se cuenta con los soportes de implementación de la IEC “Me alimento saludablemente soy mi propio Chef” la cual debió implementarse el 14 de febrero de 2025, de acuerdo con el cronograma promoción prácticas de alimentación, nutrición y actividad física.

2.3. Subcomponente Sanitario

Concepto sanitario: La unidad operativa cuenta con concepto sanitario Favorable del 19 de enero del 2025, dado por la Secretaria de Salud de Cundinamarca, con puntaje de 95%.

Infraestructura del servicio de alimentación: A continuación, se relacionan los hallazgos y subsanaciones que se encontraron en el servicio de alimentos en cuanto a infraestructura y condiciones higiénico-sanitarias:

Licuadora familiar: al momento de la supervisión se encontraba sucia, con película de posibles microorganismos. Se realiza proceso de limpieza y desinfección, el servicio realiza la subsanación en el transcurso de la visita de supervisión.



Ilustración 3. Licuadora.

Rotulación: Se evidencia panela sin rotular sin rotulo, sin embargo, el operador realiza la subsanación en el trascurso de la visita.



Ilustración 5. Panela sin rotulo



Ilustración 4. Panela con rotulo

Angeos y marco: Se evidencia ruptura en las esquinas de los angeos, dificultad que se presenta de carácter constante ya que algunos ciudadanos son los encargados de romperlos, el servicio refiere que cambiara los angeos de la parte inferior del servicio por acrílicos, de igual forma se identifican en los marcos rupturas que pueden dar paso al ingreso de vectores.



Ilustración 7. Angeos.



Ilustración 6. Marco de angeo

Plan de saneamiento: La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento avalado por la SDIS el día 12 de febrero de 2025. Se realiza verificación de la implementación del plan por medio de los formatos registrados en la Tabla 5. Programa limpieza y desinfección:

Tabla 5. Formatos Programa limpieza y desinfección.

FORMATO	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE	PRESENTACIÓN	OBSERVACIÓN
Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065.	Semana 1 febrero Semana 2 febrero Semana 3 febrero	Nutricionista y técnico ambiental	Virtual.	Se recomienda el diligenciamiento completo del encabezado (lote y fecha de vencimiento). Se solicita implementación de este formato para el área de servicios generales, este formato debe acudir al seguimiento de todos los procesos de limpieza y desinfección de la unidad operativa.
Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068.	01/02/2025 al 17/02/2025.	Nutricionista y técnico ambiental	Virtual.	Sin observación.

El operador refriere que el día 14 de febrero de 2025 se realizó la primera fumigación en una sección de la unidad, el 25 de febrero se realizará en la otra sección de la unidad, la cual incluye el servicio de alimentos. La empresa que realiza el proceso de fumigación es Fumigargo.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Compra de bascula pesa personas y tallímetro	Medsalud.	24/02/2025
Compra de dotación pendiente del servicio de alimentación.	Medsalud.	28/02/2025
Implentación IEC “Me alimento saludablemente soy mi propio Chef”	Área de Nutrición de Medsalud.	21/02/2025
Implementación Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 para servicios generales.	Técnico ambiental	19/02/2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Fernanda Patiño Plaza	Nutricionista	SDIS Adultez	Maria Fernanda Patiño

Anexos: Registro fotográfico.

Elaboró: Maria Fernanda Patiño Plaza