5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.										NA		
5.4	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.										NA		
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.										NA		
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.										NA		
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.										NA		
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).										C		

6. ALMACENAMIENTO		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	
6.1	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 máxima 6 °C.											NA		
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.											C		
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.											C		

ALMACENAMIENTO EN SECO		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	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.											C		
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.											NC		
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.											NA		
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.											C		
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.											C		

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		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	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.											C		
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.											NC		
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.											C		
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.											C		
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.											C		
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.											C		
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.											C		
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.											C		
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.											NC		
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		

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN ,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.											NA		
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 caracteristicas fisicas 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. (>6ºC y <60ºC)											C		
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) 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 servido y/o distribución.											C		
7.12	El personal manipulador durante el servido 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 socializacion 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 frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.											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 alimentacion se encuentran en optimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio											NC		
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		
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.											C		
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final											C		

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	08/07/24	EMPRESA	FUMIBORCO	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	18/10/23
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	09/07/24	EMPRESA	FUMIBORCO	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	18/10/23
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	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 I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

1. SE SOLICITA REALIZAR LA COMPRA INMEDIATA DE LOS ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA PENDIENTES VERIFICADOS DURANTE LA VISITA DE SUPERVISIÓN SEGÚN FORMATO ADJUNTO.

2. SE SOLICITA DE FORMA PERENTORIA PARA EL CUMPLIMIENTO EN EL TERMINO DE UNA SEMANA REALIZAR MANTENIMIENTO DE PINTURA DE ESTANTES VERDOLEROS DOS, PINTURA DE LAS 4 BASES SOPORTE DEL MESÓN EN ACERO INOXIDABLE PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (ZONA DE PROCESO), BASES SOPORTES DE LAS ESTUFAS INDUSTRIALES.

3. LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN NO ESTAN REGISTRANDO LAS TEMPERATURAS REQUERIDAS POR LA NORMA TECNICA SANITARIA REFRIGERACIÓN ENTRE 0 Y 4°C Y CONGELACIÓN -18°C O MENOR, LOS EQUIPOS PRESENTAN DETERIORO EN SU ESTRUCTURA EXTERNA, SON EQUIPOS DE SEGUNDO USO, NO SON NUEVOS.

4. SE SOLICITA CUMPLIMIENTO ESTRICTO DEL CICLO DE MENÚS DADO QUE EN EL ALMUERZO DE AYER SEMANA #3 MENÚ DE SOPA DE VERDURAS - FILETE DE MOJARRA A LA PLANCHA - ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE - PANELA - ARROZ CON FIDEOS - JUGO DE LULO SE SIRVIÓ SOPA DE CERDO Y NO FILETE DE MOJARRA COMO ESTABA ESTABLECIDO EN EL MENÚ.

5. SE SOLICITA REALIZAR LOS APRESTOS LOCATIVOS DE COCINA EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE A FIN DE ORGANIZAR LOS PROCESOS DIARIOS - SEMANALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y DEMÁS PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

6. SE SOLICITA REMITIR A LA SUPERVISIÓN TECNICA DE NUTRICIÓN EL OFICIO RADICADO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA RESPECTO A LA SOLICITUD DE LA VISITA PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO SANITARIO DE LA UNIDAD Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	MONICA FONSECA	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nancy Sánchez Soto	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO LISTA DE CHEQUEO SUPERVISIÓN COMPONENTE

Código:	FOR-PSS-221
Versión:	1
Fecha:	Memo I2022015930 - 09/05/2022
Página:	1 de 1

SERVICIO:	Servicio Social	UNIDAD OPERATIVA	Comedores de Usa Ganotas - Alta Dependencia				
COMPONENTE:	Nutricional y Seguridad	FECHA DE LA VISITA:	21/11/2024	CONVENIO/CONTRATO N°:	9115	DEL AÑO:	2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	TIPO DE BIEN	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	CANTIDADES EN RESERVA EN LA UNIDAD OPERATIVA	TOTAL EN LA UNIDAD OPERATIVA	DIFERENCIA	CALIFICACIÓN			OBSERVACIONES
							DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	
Canastillas	10		10	0	10	10				Requieren Cambio
Olla a Presión	2		0	0	0	2				Las demas deben ser
Pela Papas Industrial	1		0	0	0	1				Comprados Nuevos.
Caldero	2		0	0	0	2				
Cucharon aluminio x 35cm	4		3	3	3	1				
Bascula Pera personas.	1		0	0	0	1				
Recipiente plastico x 31t.	4		3	3	3	1				
Horno	1		0	0	0	1				
Canecas Punto ecologico	4		0	0	0	4				
Canera decompide	1		0	0	0	1				
Estibas	2		0	0	0	2				
Licuadora Casera	1		0	0	0	1				
(Inserte las filas que sean necesarias)										

Datos del representante de la Secretaria Distrital de Integración Social		Datos del representante de la Unidad Operativa	
Firma:		Firma:	
Nombres y apellidos:	Monica Liliana Vazquez T	Nombres y apellidos	Noneipto del Carmen Sánchez Duarte.
Cargo:	Nutricionista - Oficina SDIS	Cargo:	