

LISTA DE CHEQUEO APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA DE ADULTO MAYOR DE
INFORME DIARIO DEL CENTRO VIDA

NOMBRE DEL CENTRO VIDA: ASOCIACION CENTRO VIDA DEL ADULTO MAYOR MI TERCERA JUVENTUD		No. DE CONVENIO	4164-25
FECHA: 03 DE DICIEMBRE 2025		COBERTURA ATENDIDA: 90 ADULTOS MAYORES	

ÍTEM	VARIABLE A CALIFICAR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		C	C.P.	N.C.	
1	Se encuentra publicado el cronograma semanal de actividades, minuta de alimentos del día, listado de beneficiarios, servicios integrales.	x			
2	Se da cumplimiento al cronograma semanal de actividades.	x			
3	Se da cumplimiento al menú diario, avalado por la nutricionista.	x			
4	Servicio de Alimentación: Almuerzo, a los adultos mayores que pertenecen a los Centros de vida del Municipio de Barrancabermeja. (Alimentación, personal, servicios y demás elementos que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con la minuta patrón y las especificaciones técnicas por ley.	X			
5	Las instalaciones cuentan con baterías sanitarias, material higiénico sanitario (papel higiénico, jabón líquido y elementos para secado de mano) necesario y suficiente de acuerdo a la población que maneja, y que estos sean independientes para cada sexo.	X			
6	El establecimiento cuenta con los implementos de aseo requeridos para la prestación del servicio (escoba, traperero, recogedor, bolsas de aseo, detergente, jabón, hipoclorito).	X			
7	Los productos químicos utilizados, / desinfectante, detergentes, plaguicidas /se encuentran rotulados, almacenados en un sitio aislado de los alimentos y protegidos.	X			
8	Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.	X			
9	Las materias primas e insumos son almacenados en un lugar óptimo para su protección y conservación, asegurándolos antes de ser usados para su preparación.	X			
10	No se evidencia presencia de plagas o daños en los alimentos a causa de estos.	X			
11	El personal manipulador cuenta con la dotación necesaria para realización de sus actividades	X			
12	Se evidencia al personal manipulador de alimentos las uñas limpias y cortas, sin maquillaje y libre de joyas, etc.	X			
13	El establecimiento cuenta con los implementos de aseo requerido por el personal manipulador de alimentos (papel higiénico, toallas, desechables, jabón líquido, y un cepillo para las uñas por manipulador).	X			
14	En el área de preparación de alimentos los pisos se encuentran en óptimas condiciones (limpios, buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas)	X			
15	No se observa la presencia de animales domésticos en las instalaciones.	X			
16	Existen recipientes adecuados para la recolección de basuras suficientes en buen estado con tapa, bien ubicado y debidamente señalizados / rojos; residuos peligrosos, enfermería, orgánicas canecas negras, inorgánicos, verdes las bolsas deben estar de acuerdo a las canecas	X			
17	No se evidencia situaciones de riesgo en las instalaciones tanto para personal manipulador de alimentos como para los beneficiarios.	X			
18	Se encuentra diligenciado y actualizado el registro y control diario de entrega del servicio de alimentación a los beneficiarios	X			
19	La licencia de seguridad de bomberos voluntarios se encuentra vigente. (extintores vigentes y visibles) (Camilla visible y disponible).	X			Vigencia hasta septiembre 2026
20	La certificación de fumigación se encuentra vigente.	x			Vigencia hasta enero 2026
21	La certificación o autorización de funcionamiento expedido por la secretaría de salud se encuentra vigente.	X			Vigencia hasta mayo 2026
22	Los exámenes y el curso de capacitación de las manipuladoras de alimentos se encuentran vigente y son aptas para manipular alimentos.	X			
23	Se evidencia que el personal cumple con el cronograma de actividades.	X			
24	El personal presta el servicio de manera adecuada y pertinente, de conformidad con la actividad designada.	X			
25	Se evidencia la prestación del servicio de: alimentación (almuerzo), enfermería cv más de 60 adultos mayores debe tener dos enfermeras; psicología, terapia física, nutricionista, manualidades,	x			

ÍTEM	VARIABLE A CALIFICAR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES																																										
		C	C.P.	N.C.																																											
	productiva, uso del internet, deporte, cultura y recreación, aseo y mantenimiento, y directora técnica.																																														
26	Se evidencia contrato de servicios exequiales.	X																																													
27	el botiquín se encuentra debidamente ubicado y cuenta con la dotación requerida:	X																																													
	<table> <tr> <th>Elementos</th> <th>unidades</th> <th>cantidad</th> </tr> <tr> <td>gasas limpias paquete</td> <td>paquete x 20</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>esparadrapo de tela rollo de 4"</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>baja lenguas</td> <td>paquete por 20</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>guantes de latex para examen</td> <td>caja por 100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>venda elástica 2 x 5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>venda elástica 3 x 5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>venda elástica 5 x 5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>venda de algodón 3 x 5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>yodopovidona (jabón quirúrgico)</td> <td>frasco x 120 ml</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>solución salina 250 cc ó 500 cc</td> <td>Unidad</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>termómetro digital</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>alcohol antiséptico frasco por 275 ml</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">total</td> <td>14</td> </tr> </table>					Elementos	unidades	cantidad	gasas limpias paquete	paquete x 20	1	esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1	baja lenguas	paquete por 20	1	guantes de latex para examen	caja por 100	1	venda elástica 2 x 5 yardas	Unidad	1	venda elástica 3 x 5 yardas	Unidad	1	venda elástica 5 x 5 yardas	Unidad	1	venda de algodón 3 x 5 yardas	Unidad	1	yodopovidona (jabón quirúrgico)	frasco x 120 ml	1	solución salina 250 cc ó 500 cc	Unidad	2	termómetro digital	Unidad	1	alcohol antiséptico frasco por 275 ml	Unidad	1	total		14
	Elementos					unidades	cantidad																																								
	gasas limpias paquete					paquete x 20	1																																								
	esparadrapo de tela rollo de 4"					Unidad	1																																								
	baja lenguas					paquete por 20	1																																								
	guantes de latex para examen					caja por 100	1																																								
	venda elástica 2 x 5 yardas					Unidad	1																																								
	venda elástica 3 x 5 yardas					Unidad	1																																								
	venda elástica 5 x 5 yardas					Unidad	1																																								
	venda de algodón 3 x 5 yardas					Unidad	1																																								
	yodopovidona (jabón quirúrgico)					frasco x 120 ml	1																																								
	solución salina 250 cc ó 500 cc					Unidad	2																																								
	termómetro digital					Unidad	1																																								
	alcohol antiséptico frasco por 275 ml					Unidad	1																																								
total		14																																													

c= cumple; c.p= cumple parcialmente; n.c= no cumple

OBSERVACIÓN GENERAL: se desarrolló visita de supervisión al Centro Vida mi Tercera Juventud, en la cual se corroboró el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y operativos establecidos para la prestación del servicio de alimentación dirigido a la población adulta mayor. Se realizaron varias visitas domiciliarias por parte de la Fisioterapeuta y de la profesional en trabajo social con el propósito de hacer seguimiento al estado de salud de los adultos mayores. La alimentación fue distribuida de acuerdo con la minuta alimentaria programada, verificándose el cumplimiento de los criterios nutricionales, los gramajes y porciones estipuladas, así como la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y las recomendaciones nutricionales definidas para esta población. De igual manera, se constató la asistencia yarticulación del equipo institucional, compuesto por la representante legal (1), directora técnica (1), personal de cocina (2), enfermería (2) y servicios generales (1). Todo el talento humano hizo uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP), en concordancia con sus responsabilidades ydando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad yla normativa sanitaria vigente.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: (Firma Digital)	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: (Firma Digital)
NOMBRE COMPLETO: LUSMILA DOLORES DOVALES DIAZ	NOMBRE COMPLETO: AURA ROSA MORÁN RODRÍGUEZ
NUMERO DE IDENTIFICACIÓN: 32702737	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN: 28483895
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL	CARGO: PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
TELÉFONO DE CONTACTO: 3133793595	TELÉFONO DE CONTACTO: 3156105484

REGISTRO FOTOGRAFICO	
	
Foto N° 1	Foto N° 2
	Fecha: 03 de Diciembre 2025
	Lugar: ASOCIACIÓN CENTRO VIDA DEL ADULTO MAYOR MI TERCERA JUVENTUD
	Actividad: ALMUERZO DEL DIA
Foto N° 3	
Fecha: 03 de Diciembre 2025	
Lugar: ASOCIACIÓN CENTRO VIDA DEL ADULTO MAYOR MI TERCERA JUVENTUD	Foto N° 4
Actividad: ADULTOS MAYORES ALMOZANDO	Fecha: 03 de Diciembre 2025
	Lugar: RESIDENCIA DE LOS ADULTOS MAYORES
	Actividad: VISITAS DOMICILIARIAS

ACTIVIDADES EN EL CENTRO VIDA

- 1. Verificación diaria de las actividades y formato.
- 2. Verificación de planillas diligenciadas
- 3. Tomas de presión arterial
- 4. Visitas domiciliarias