ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-247
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 6

5	**Saneamiento Básico**	**Visita 1**	**Visita 2**
5.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	3	3
5.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	3	3
5.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	3	3
5.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	3	3
5.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	3	3
5.6	El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	3	3
5.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	3	3
5.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	3	3
5.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	3	3
5.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	3	3
5.11	No se observan combustibles liquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	3	3
5.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	3	3
6	**Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos**	**Visita 1**	**Visita 2**
6.1	Tiene documentado e implementado los siguientes procesos: Compra, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación y Servido o distribución.	3	3
6.2	**Recibo de Alimentos**	**Visita 1**	**Visita 2**
6.2.1	La unidad operativa tiene establecidos los horarios para el recibo de alimentos y cumple con estos, de tal manera que no afecte y/o retrase la operación del servicio de alimentación.	3	2
6.2.2	Cuenta con concepto sanitario favorable,favorable con observaciones o favorable con requerimientos de los proveedores de alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente y con fecha de expedición no superior a un año.	3	3
6.2.3	Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos.	3	3
6.2.4	Se implementa el formato de recepción de alimentos.	3	3
6.2.5	Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	3	3
6.2.6	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro, canastillas).	3	3
6.2.7	La frecuencia de recibo de alimentos es adecuada con la capacidad de almacenamiento.	3	3
6.2.8	El recibo de alimentos se realiza en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	3	3
6.3	**Almacenamiento**	**Visita 1**	**Visita 2**
6.3.1	Los equipos y áreas de almacenamiento son suficientes para la cantidad de alimentos a almacenar	3	3
6.3.2	Se realiza un adecuado manejo de bolsas para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación.	3	3
6.3.3	Se lleva a cabo el registro y control de temperatura en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	3	3
6.3.4	El almacenamiento de los alimentos en frío evita la contaminación cruzada.	3	3
6.3.5	Los alimentos que lo requieran, son ubicados en los equipos de almacenamiento en frío (refrigeración, congelación) inmediatamente después de recibidos.	3	3
6.3.6	El proceso de descongelación se realiza de manera adecuada (descongelando los alimentos en refrigeración mínimo 24 horas, máximo 3 días).	3	3
6.3.7	El material y estado de los anaqueles, estantes, canastillas y estibas se encuentra en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	3	3
6.3.8	Se diligencia correctamente el formato de control de entrada y salida de alimentos.	3	3
6.3.9	Los recipientes en donde se almacenan los alimentos cuentan con tapa.	3	3
6.3.10	Los alimentos se encuentran almacenados de acuerdo a la norma (uso de estibas, canastillas o estantes limpios, por fuera de los embalajes de cartón, rotulados con nombre del producto, fecha de vencimiento vigente, fecha de ingreso del producto y numero del lote).	3	3
6.3.11	El almacenamiento de los alimentos se realiza de acuerdo al método PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).	3	3
6.4	**Preparación**	**Visita 1**	**Visita 2**
6.4.1	Los alimentos que van a ser usados para las preparaciones cumplen con criterios de calidad y vida útil.	3	3
6.4.2	Antes de iniciar las preparaciones se realizan las conversiones en peso bruto teniendo en cuenta la cobertura del día y los grupos de edad.	3	3
6.4.3	Se esta ejecutando el ciclo de menús establecido o aprobado por Secretaría Distrital de Integración Social.	3	3
6.4.4	Se esta solicitando la autorización del cambio de preparación al nutricionista asignado, con su respectiva justificación (cuando se requiere el cambio).	3	3
6.4.5	La preparación se realiza en condiciones sanitarias optimas que garantizan la protección y conservación del alimento.	3	3
6.4.6	En la unidad operativa se observa disponibilidad de jabón líquido y dispensador para el lavado de manos en el servicio de alimentos.	3	3
6.4.7	El área destinada para prealistamiento se encuentra en buenas condiciones higiénico sanitarias.	3	3
6.4.8	Los procesos como lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, se realizan siguiendo las buenas prácticas de manufactura.	3	3
6.4.9	Los alimentos se mantienen a la temperatura requerida (frío menor a 6°C; Calientes: mayor a 60°C)	3	3
6.4.10	La unidad operativa cuenta con lavamanos de accionamiento no manual		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-247
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 6

6,5	Servido y distribución	Visita 1	Visita 2
6.5.1	Durante el proceso de servido se hace uso adecuado de pinzas, cucharas o utensilios estandarizados evitando el contacto del alimento con las manos.	3	3
6.5.2	El ensamblaje de los alimentos en las bandejas o platos se realizada manteniendo una adecuada presentación de los mismos.	3	3
6.5.3	La unidad operativa cuenta con la cantidad adecuada de mesas y sillas, de acuerdo al número de participantes.	3	3
6.5.4	Las mesas y sillas están en buen estado y en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	3	3
6.5.5	La distribución de mesas y sillas permite la adecuada circulación de los participantes, docentes y personal manipulador de alimentos.	3	3
6.5.6	Se cumple el horario de atención del servicio	3	3
6.5.7	El área del comedor se encuentra en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	3	3
6.5.8	La distribución de los alimentos se realiza en forma ágil, ordenada manteniendo la buena presentación del plato.	3	3
6.5.9	Se entregan las porciones servidas establecidas en la minuta patrón para los diferentes grupos de edad (aplicar formato Inspección plan de muestreo porciones servidas)	3	3
6.5.10	El menú cumple con las características organolépticas (Sabor - Olor - Color - Textura - Temperatura) (aplicar formato Evaluación de características organolépticas)	3	3
6.5.11	La disposición de los residuos de alimentos (descomide) se realiza de forma adecuada, al igual que la recolección del menaje para posterior lavado y desinfección.	3	3
6.5.12	Los participantes y docentes realizan lavado de manos según el protocolo establecido antes de ingresar al área del comedor.	3	3

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES, VISITA 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL:	Monica Salgado S.	NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	Una Elia Hadota
FIRMA PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO:		FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-247
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 6

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES, VISITA 2

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL:	Monica Salgado.	NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	Ana Elsa Hendoza
FIRMA PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO:		FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	

Escaneado con CamScanner