LISTA DE VERIFICACION ACCIONES PARA LA VIGILANCIA NUTRICIONAL EN SERVICIOS SOCIALES DE LA SDIS
MODALIDAD CENTRO DE CUIDADO

Fecha de visita	1 Septiembre 2021
Responsable	Nubia Esperanza Moya

	SOPORTES A VERIFICAR. EL CENTRO DE CUIDADO CUENTA CON:	CALIFICACIÓN		Observaciones
		Cumple	No Cumple	
1	Cuenta con: ✓Una báscula electrónica industrial ✓ Una pesa patrón de 20kg. ✓ Capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula para las personas que la intervienen, con el fin de evitar errores en los datos obtenidos, capacitación que debe estar a cargo del asociado. ✓ Un tallímetro ✓ No se recomienda el uso del tallímetro con balanzas mecánicas. ✓ Una cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cms de ancho y alcance de 150cm. ✓ El profesional en nutrición debe contar con la jornada de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas vigente, la cual tiene una vigencia de dos años.	OK		* Se tiene pesa de silla de rueda estandarizada * Capacitación calificación medidas Nov. 2020 * Disponibilidad cintamétrica. Adipometro manual y digital
2	El asociado realiza a. Evaluación de ingreso b. Seguimientos: ◦ A participantes identificados con malnutrición: cada dos (2) meses ◦ A participantes identificados con clasificación nutricional normal: cada tres (3) meses: febrero, mayo, agosto y noviembre, así como lo establece el protocolo toma y registro de medidas antropométricas y teniendo en cuenta el tiempo de ejecución del convenio.	OK		* Se registra evaluación de ingreso en toma de valoración inicial vigez a registrar en DANE * Seguimiento de participantes malnutrición bimensual normal trimestral a partir de ingreso Envio de bases de datos en cortes definidos.

	SOPORTES A VERIFICAR. EL CENTRO DE CUIDADO CUENTA CON:	CALIFICACIÓN		Observaciones
		Cumple	No Cumple	
3	Envia a la SDIS durante los primeros cinco (5) días calendario del mes posterior a la toma de datos antropométricos (marzo, junio, septiembre y diciembre), teniendo en cuenta el tiempo de ejecución del convenio los siguientes formatos: o "Formato no controlado vigilancia nutricional" (este archivo contiene la formulación para el cálculo de la talla la cual debe ser registrada en el formato SIRBE). o Formato SIRBE emitido previamente por la SDIS. En el caso de que la persona mayor no se encuentre relacionada en el formato SIRBE, la información debe ser registrada en el formato "Toma y registro de medidas antropométricas"	CP		Convenio inicio 1 junio 2021. primer envio de base 31 agosto. * Formato no controlado tiene error en calculo de talla, se solicito a. nutricionista de asistencia tecnica de vejez ajuste mediante correo enviado el 31 agosto 2021. * Equipo de asistencia tecnica asigna quienes diligencian SIRBE hogar no diligencia.
	o Primer informe: el asociado realizo entrega del primer informe a la SDIS en el mes de marzo a la SDIS.			
	TOTAL ÍTEMS CUMPLE			3
	TOTAL ÍTEMS NO CUMPLE			0

LISTA DE VERIFICACION ACCIONES PARA LA PROMOCION DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACION, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA EN SERVICIOS SOCIALES DE LA SDIS MODALIDAD CENTRO DE CUIDADO

Fecha de visita	1 Septiembre 2021
Responsable	

	SOPORTES A VERIFICAR. EL CENTRO DE CUIDADO CUENTA CON:	CALIFICACIÓN		Observaciones
		Cumple	No Cumple	
1	Plan de promoción en estilos de vida saludable por la SDIS que incluye los siguientes documentos aprobados por el referente de la subdireccion para la vejez: a. Formato "construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vidasaludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física". b. Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable.	OK		
2	Evidencias de la implementacion del Plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado: a. Formato control de asistencia capacitación, totalmente diligenciado en cada una de las acciones IEC realizadas. b. Test o evaluaciones aplicadas. c.Registros fotográficos de cada una de las actividades desarrolladas.	OK		Se requiere fortalecer el desarrollo de espacios con los familiares de usuarios.
3	Nota: El punto 3 aplica unicamente para los centros de cuidado que lleven mas de tres meses de ejecucion del contrato. Evaluación y reporte de implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable: a. Informe de análisis de los resultados obtenidos, para determinar el cumplimiento del objetivo propuesto y la definición de las acciones frente a las oportunidades de mejora identificadas, una vez aplicada cada estrategia IEC. b. Reporte cuantitativo trimestral de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable.			No aplica, inicio de operación

	TOTAL ÍTEMS CUMPLE	2
	TOTAL ÍTEMS NO CUMPLE	0

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Mano del 2019 (02/08 - 31/05/2019)
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SASAIMA | SERVICIO SOCIAL: Centro comunidad cadada | UNIDAD OPERATIVA: Hogar San José Sasaima

DIRECCIÓN: CL 4 3 24 | TELÉFONO: 311 227 3519

OPERADOR: Comunidad hijas de nuestra señora de Nazareth.

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: ___NA___ FEBRERO: ___NA___ MARZO: ___NA___ ABRIL: ___NA___ MAYO: ___NA___ JUNIO: ___NA___ JULIO: ___NA___ AGOSTO: ___no___ SEPTIEMBRE: 1/09/21 OCTUBRE: ___NA___ NOVIEMBRE: ___NA___ DICIEMBRE: ___NA___ 14 Sep 2021

1. APORTE ALIMENTARIO		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	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Existe un plegable por aceptabilidad de unas
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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se cumple, se rotan menu y aprovechan ayer
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se evidencia uso de cucharas porcionadoras
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se evidencia durante visita
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
1.6	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se evidencia cumplimiento registro

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		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	
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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO SE VERIFICA EN LA PRESENTA VISITA
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, infecciones cutáneas o diarrea.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO SE VERIFICA EN LA PRESENTA VISITA
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO SE VERIFICA EN LA PRESENTA VISITA
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NO SE VERIFICA EN LA PRESENTA VISITA
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se evidencia cumplimiento
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

3. RECIBO		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	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
3.3	Se inspeccionan los alimentos o insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	los neveras ubicados cerca a zona de recibo
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	se da en caso de requerirlo
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

4. 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	
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 frío, temperatura máxima 8 °C.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se dispone de neveras indepe dientes

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	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Mercado Flower ingreso semanal
4.5	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 palés 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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

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	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Ingreso diario real alimento
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	se verifican temperaturas -15°C, 3°C
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se realiza aseo quincenal
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.14	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA		NA	OK	NA	NA	NA	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	6.1 °C.
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
4.19	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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN ,COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		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	
5.1	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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Delimitada cocina fría y caliente
5.2	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Se cuenta con determinación emitido de dietas según capacidad instalada
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.5	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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>8°C <60°C).	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	Cada que finaliza proceso 15 min desinfección profunda
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.12	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 oferta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

6. 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	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
6.3	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, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	OK	NA	NA	NA	

OBSERVACIONES

Recepcion: Carnes quincenal, Frutas semanal, Abarrotes Mensual
Limpieza y desinfección de cuarto frio - áreas comunes
rayado limpieza y desinfección semanal y neveras
quincenal antes de recibir alimentos

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional: Yudy Quitian Firma:

Nombre Responsable o Coordinador: Ana Nubia Erfaya Firma: Ana Nubia Erfaya