

[illegible]

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y/o distribución.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
5.12	El personal manipulador durante el servicio 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 socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
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.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
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.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna

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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
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 estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna

OBSERVACIONES														
Ninguna														

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES					
Nombre Profesional:	Yamile Andrea Viana Osorio	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Sor Ana Inés Rincón Barbosa
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	

OBJETIVO
Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servicio y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.
Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente
Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.
Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.
Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.
Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.