

SUBDIRECCION LOCAL: Cajica				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio Integral de Bienestar y Cuidado para Personas Mayores				UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos			
DIRECCIÓN:		Cra 7B este # 16-100						TELÉFONO: 8661619			
OPERADOR:		Congregación Siervos de Cristo sacerdote									
FECHA: (dd/mm/aa)		ENERO: X	FEBRERO: X	MARZO: X	ABRIL: X	MAYO: _____		JUNIO: _____		JULIO: _____	
		AGOSTO: _____		SEPTIEMBRE: _____		OCTUBRE: _____		NOVIEMBRE: _____		DICIEMBRE: _____	
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		4/14/2023		CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 92%		No. ACTA: _____	133-23		SUBRID
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)				CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA: _____			SUBRID

[illegible]

[illegible][illegible]

		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 0202303842 - 20/12/2023 Página: 4 de 5		
7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,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	C	C	C											Ninguno
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.	C	C	C	C											Ninguno
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C											Ninguno
7.4	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.	C	C	C	C											Ninguno
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	C	C	C											Ninguno
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	C	C	C	C											Ninguno
7.7	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											Ninguno
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C											Ninguno
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C											Ninguno
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C	C											Ninguno
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	C	C	C											Ninguno
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 socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C											Ninguno
7.13	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											Ninguno
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	C	C	C											Ninguno
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 alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C											Ninguno
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	C	C	C											Ninguno
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 estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C											Ninguno
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C											Ninguno
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		4/1/2024	EMPRESA	Sanity King	CONCEPTO SANITARIO		Favorable				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		4/1/2024			
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)		4/1/2024	EMPRESA	Sanity King	CONCEPTO SANITARIO		Favorable				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		4/1/2024			
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)			EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 002303842 - 2012/2023	
					Página: 5 de 5	
OBSERVACIONES						
No se realizan observaciones a la fecha.						
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES						
Nombre Profesional:	Yamile Andrea Viana Osorio	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Sor Ana Inés Rincón Barbosa	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: