

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE CUBA MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL										Código: FOR PSS-249																																																																																																																					
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES										Versión: 0																																																																																																																					
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL										Fecha: Mayo INT 2019/025408 - 31/05/2019																																																																																																																					
Página: 1 de 4																																																																																																																																
SUBDIRECCIÓN LOCAL: <i>No aplica</i>				SERVICIO SOCIAL: <i>Comunidad de la ciudad</i>				UNIDAD OPERATIVA: <i>Los Robles</i>																																																																																																																								
DIRECCIÓN: <i>Vereda Subio Noite finca Irlanda</i>						TELÉFONO: <i>322 508 3738</i>																																																																																																																										
OPERADOR: <i>Multietnias</i>																																																																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">APORTE ALIMENTARIO</th> <th colspan="12">NIVEL DE CUMPLIMIENTO</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Mes 1</th> <th colspan="4">Mes 2</th> <th colspan="4">Mes 3</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.1</td> <td>El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td>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.</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td>El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td>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</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>												APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	Mes 1				Mes 2				Mes 3						Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4				C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N		1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes		C				C								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.		C				C								1.3	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.		C				C								1.4	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		C				C							
APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES																																																																																																																		
		Mes 1				Mes 2				Mes 3																																																																																																																						
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4																																																																																																																			
		C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N																																																																																																																			
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes		C				C																																																																																																																									
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.		C				C																																																																																																																									
1.3	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.		C				C																																																																																																																									
1.4	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		C				C																																																																																																																									
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA																																																																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">2. PERSONAL MANIPULADOR</th> <th colspan="12">NIVEL DE CUMPLIMIENTO</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Mes 1</th> <th colspan="4">Mes 2</th> <th colspan="4">Mes 3</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th>Sem 1</th><th>Sem 2</th><th>Sem 3</th><th>Sem 4</th> <th></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th><th>C/N</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.1</td> <td>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</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.2</td> <td>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, irritaciones cutáneas o diarrea</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.3</td> <td>El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos</td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td>C</td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>												2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	Mes 1				Mes 2				Mes 3						Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4				C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N		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		C				C								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, irritaciones cutáneas o diarrea		C				C								2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos		C				C																						
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES																																																																																																																		
		Mes 1				Mes 2				Mes 3																																																																																																																						
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4																																																																																																																			
		C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N	C/N																																																																																																																			
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		C				C																																																																																																																									
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, irritaciones cutáneas o diarrea		C				C																																																																																																																									
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos		C				C																																																																																																																									

3.

2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C				C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C				C								
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C				C								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C				C								
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde existe riesgo de contaminación del alimento.	C				C								
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.	C				C								
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C				C								

RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO																OBSERVACIONES
		Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	C/N/C	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.		C					C										
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.		C					C										
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas		C					C										
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.		C					C										
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		C					C										
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		C					C										
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C					C										

ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes 1				Mes 2				Mes 3					
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4		
C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO
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 6 °C.		C					C							
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.		C					C							
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.		C					C							
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes 1				Mes 2				Mes 3					
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4		
C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.		C					C							
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 palets 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.		C					C							
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.		C					C							
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C					C							
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		C					C							

		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Semana 1				Semana 2				Semana 3				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Nivel de cumplimiento		Nivel de cumplimiento				Nivel de cumplimiento				Nivel de cumplimiento				
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.		C				C							
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.		C				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.		C				C							
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		C				C							
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		C				C							
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		C				C							
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.		C				C							
4.16	Los productos cármicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben		C				C							
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.		C				C							
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C				C							
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.		C				C							

INDICADOR DE CALIDAD DE SERVICIO		NIVEL DE CALIFICACIÓN												OBSERVACIONES	
INDICADOR	DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
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.		C					C							
5.2	El personal manipulador utiliza la existencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.		C					C							
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.		C					C							
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.		C					C							
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.		C					C							
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo ($>6^{\circ}\text{C}$ a 60°C).		C					C							
5.7	Los alimentos: "salsas", "papas", "ensaladas", "carnes frías", "quesos", requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C .		C					C							
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C					C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.		C					C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.		C					C							
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							
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							
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							
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							

		SEMANA 1											
		Dom	Lun	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom	Lun	Mie	Jue	Vie	Sab
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					
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C						C					
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					
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C						C					

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA SEMANA			
Nombre profesional: <u>Glenn Villalobos</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Nombre Responsable o Coordinador: <u>Johanna Escobar</u>	Firma: <u>Johanna Escobar</u>
Nombre profesional: _____	Firma: _____	Nombre Responsable o Coordinador: _____	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: _____