	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Marna INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: No aplica **SERVICIO SOCIAL:** Servicio integral de bienestar y cuidado para personas mayores **UNIDAD OPERATIVA:** Comunidad de Cuidado Los Pobles

DIRECCIÓN: Vereda Subia Norte Finca Irlanda **TELÉFONO:** 322 5083738

OPERADOR: Multietnias

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: 25/01/22 FEBRERO: 28/02/23 MARZO: 29/03/23 ABRIL: 25/04/23 MAYO: 21/05/2023 JUNIO: 29/06/2023 JULIO: 27/07/2023 AGOSTO: 31/08/23 SEPTIEMBRE: 28/Sep/23 OCTUBRE: 31/10/23 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
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).	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

	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.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	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 limpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
	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.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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 palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

	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.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	5. 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	
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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal maipulador 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	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Powered by CamScanner

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	
5.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
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	
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	
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	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SOIS 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	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias 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	
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (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	

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 manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
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	
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 esten limpias y organizadas para los participantes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Gloria Villalobos	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	
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	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	

Powered by CamScanner