

[illegible]



|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                         |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------|-----------------|
| <br>ALCALDÍA MAYOR<br>DE BOGOTÁ D.C.<br>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL                                                                                                                                                                                                                                       |  | Código: FOR-PSS-247                     |                 |
|                                                                                                                                                           | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES                                                                                                                                                                                                                        |  | Versión: 0                              |                 |
|                                                                                                                                                           | FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN                                                                                                                                                                                                                                        |  | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |                 |
|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | Página: 1 de 6                          |                 |
| <b>5</b>                                                                                                                                                  | <b>Saneamiento Básico</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | <b>Visita 1</b>                         | <b>Visita 2</b> |
| 5.1                                                                                                                                                       | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.                                                                    |  | 3                                       | 3               |
| 5.2                                                                                                                                                       | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.                                                                                                                                                                          |  | 3                                       | 3               |
| 5.3                                                                                                                                                       | El agua utilizada en el establecimiento es potable                                                                                                                                                                                                                                                      |  | 3                                       | 3               |
| 5.4                                                                                                                                                       | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones                                                                                                                                                                                                                               |  | 3                                       | 3               |
| 5.5                                                                                                                                                       | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)                                                                                                                                                                        |  | 3                                       | 3               |
| 5.6                                                                                                                                                       | El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.                                                                                                                                                                                               |  | 3                                       | 3               |
| 5.7                                                                                                                                                       | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) |  | 3                                       | 3               |
| 5.8                                                                                                                                                       | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.                                                                                                                              |  | 3                                       | 3               |
| 5.9                                                                                                                                                       | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.                                                                                                                     |  | 3                                       | 3               |
| 5.10                                                                                                                                                      | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.                                                                      |  | 3                                       | 3               |
| 5.11                                                                                                                                                      | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)                                                                                                                                                                                                                  |  | 3                                       | 3               |
| 5.12                                                                                                                                                      | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)                                                                                                                                                                  |  | 3                                       | 3               |
| <b>6</b>                                                                                                                                                  | <b>Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos</b>                                                                                                                                                                                  |  | <b>Visita 1</b>                         | <b>Visita 2</b> |
| 6.1                                                                                                                                                       | Tiene documentado e implementado los siguientes procesos: Compra, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación y Servido o distribución.                                                                                                                                                             |  | 3                                       |                 |
| <b>6.2</b>                                                                                                                                                | <b>Recibo de Alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | <b>Visita 1</b>                         | <b>Visita 2</b> |
| 6.2.1                                                                                                                                                     | La unidad operativa tiene establecidos los horarios para el recibo de alimentos y cumple con estos, de tal manera que no afecte y/o retrase la operación del servicio de alimentación.                                                                                                                  |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.2                                                                                                                                                     | Cuenta con concepto sanitario favorable, favorable con observaciones o favorable con requerimientos de los proveedores de alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente y con fecha de expedición no superior a un año.                                                                      |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.3                                                                                                                                                     | Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos.                                                                                                                                                                                                                            |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.4                                                                                                                                                     | Se implementa el formato de recepción de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.5                                                                                                                                                     | Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.                                                                                                                                                                                                                                      |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.6                                                                                                                                                     | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro, canastillas).                                                                                                                                                                     |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.7                                                                                                                                                     | La frecuencia de recibo de alimentos es adecuada con la capacidad de almacenamiento.                                                                                                                                                                                                                    |  | 3                                       | 3               |
| 6.2.8                                                                                                                                                     | El recibo de alimentos se realiza en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.                                                                                                                                                                                                                        |  | 3                                       | 3               |
| <b>6.3</b>                                                                                                                                                | <b>Almacenamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | <b>Visita 1</b>                         | <b>Visita 2</b> |
| 6.3.1                                                                                                                                                     | Los equipos y áreas de almacenamiento son suficientes para la cantidad de alimentos a almacenar                                                                                                                                                                                                         |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.2                                                                                                                                                     | Se realiza un adecuado manejo de bolsas para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación.                                                                                                                                                                                             |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.3                                                                                                                                                     | Se lleva a cabo el registro y control de temperatura en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.                                                                                          |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.4                                                                                                                                                     | El almacenamiento de los alimentos en frío evita la contaminación cruzada.                                                                                                                                                                                                                              |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.5                                                                                                                                                     | Los alimentos que lo requieran, son ubicados en los equipos de almacenamiento en frío (refrigeración, congelación) inmediatamente después de recibidos.                                                                                                                                                 |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.6                                                                                                                                                     | El proceso de descongelación se realiza de manera adecuada (descongelando los alimentos en refrigeración mínimo 24 horas, máximo 3 días).                                                                                                                                                               |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.7                                                                                                                                                     | El material y estado de los anaqueles, estantes, canastillas y estibas se encuentra en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.                                                                                                                                                                      |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.8                                                                                                                                                     | Se diligencia correctamente el formato de control de entrada y salida de alimentos.                                                                                                                                                                                                                     |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.9                                                                                                                                                     | Los recipientes en donde se almacenan los alimentos cuentan con tapa.                                                                                                                                                                                                                                   |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.10                                                                                                                                                    | Los alimentos se encuentran almacenados de acuerdo a la norma (uso de estibas, canastillas o estantes limpios, por fuera de los embalajes de cartón, rotulados con nombre del producto, fecha de vencimiento vigente, fecha de ingreso del producto y numero del lote).                                 |  | 3                                       | 3               |
| 6.3.11                                                                                                                                                    | El almacenamiento de los alimentos se realiza de acuerdo al método PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).                                                                                                                                                                                        |  | 3                                       | 3               |
| <b>6.4</b>                                                                                                                                                | <b>Preparación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | <b>Visita 1</b>                         | <b>Visita 2</b> |
| 6.4.1                                                                                                                                                     | Los alimentos que van a ser usados para las preparaciones cumplen con criterios de calidad y vida útil.                                                                                                                                                                                                 |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.2                                                                                                                                                     | Antes de iniciar las preparaciones se realizan las conversiones en peso bruto teniendo en cuenta la cobertura del día y los grupos de edad.                                                                                                                                                             |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.3                                                                                                                                                     | Se esta ejecutando el ciclo de menús establecido o aprobado por Secretaría Distrital de Integración Social.                                                                                                                                                                                             |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.4                                                                                                                                                     | Se esta solicitando la autorización del cambio de preparación al nutricionista asignado, con su respectiva justificación (cuando se requiere el cambio).                                                                                                                                                |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.5                                                                                                                                                     | La preparación se realiza en condiciones sanitarias óptimas que garantizan la protección y conservación del alimento.                                                                                                                                                                                   |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.6                                                                                                                                                     | En la unidad operativa se observa disponibilidad de jabón líquido y dispensador para el lavado de manos en el servicio de alimentos.                                                                                                                                                                    |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.7                                                                                                                                                     | El área destinada para prealistamiento se encuentra en buenas condiciones higiénico sanitarias.                                                                                                                                                                                                         |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.8                                                                                                                                                     | Los procesos como lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, se realizan siguiendo las buenas prácticas de manufactura.                                                                                                                                                                                   |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.9                                                                                                                                                     | Los alimentos se mantienen a la temperatura requerida (frío menor a 6°C; Calientes: mayor a 60°C)                                                                                                                                                                                                       |  | 3                                       | 3               |
| 6.4.10                                                                                                                                                    | La unidad operativa cuenta con lavamanos de accionamiento no manual                                                                                                                                                                                                                                     |  | 3                                       | 3               |





Código: FOR-PSS-247

|                            |
|----------------------------|
| <p> <b>Version:</b> 0 </p> |
|----------------------------|

Fecha: Memo INT 2019026406 -  
31/05/2019

Página: 1 de 6

## OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES, VISITA 2

SIN OBSERVACIONES.

|              |   |           |
|--------------|---|-----------|
| NOMBRES      | Y | APELLIDOS |
| PROFESIONAL: |   |           |

DAREN JOSÉ ANAYA PALLARES

**NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:**

YESSICA CABRERA

**FIRMA PROFESIONAL QUE APLICÓ  
FORMATO:**

Joseph

**FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE  
DE LA UNIDAD OPERATIVA:**

Jessica P. Cabrera

|                                                                                                                                                           |                                                                                  |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <br>ALCALDÍA MAYOR<br>DE BOGOTÁ D.C.<br>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL                | Código: FOR-PSS-247                                       |
|                                                                                                                                                           | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0                                                |
|                                                                                                                                                           | FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN                 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 6 |

  

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Realizar seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Diligenciar:</b><br><u>Subdirección Local/Localidad:</u> sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa<br><u>Servicio Social :</u> nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.<br><u>Unidad operativa:</u> nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.<br><u>Dirección:</u> registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua<br><u>Teléfono:</u> registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números.<br>Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.<br><u>Representante Legal:</u> escriba el nombre del representante legal para servicios de operación en asociación.<br><u>Teléfono:</u> registre el número de teléfono del representante legal de la unidad operativa cuando aplique.<br><u>No. de contrato:</u> escriba el numero del contrato del operador a cargo de la unidad operativa, aplica para servicios sociales de operación en asociación. Escriba no aplica para los servicios sociales de operación directa<br><u>Fecha inicio de contrato:</u> escriba la fecha de inicio del contrato para los servicios sociales de operación en asociación. Escriba no aplica para los servicios sociales de operación directa.<br><u>Fecha terminación de contrato:</u> escriba la fecha de terminación del contrato para los servicios sociales de operación en asociación. Escriba no aplica para los servicios sociales de operación directa.<br><u>Fecha de concepto sanitario:</u> escriba en la casilla correspondiente a la visita 1 o a la visita 2, la fecha en que fue emitido el último concepto sanitario.<br><u>Concepto sanitario:</u> escriba en la casilla correspondiente a la visita 1 o a la visita 2, el concepto sanitario emitido por la entidad competente (favorable, favorable con observaciones o requerimientos, desfavorable).<br><u>Cobertura programada:</u> escriba en la casilla correspondiente a la visita 1 o a la visita 2, la cobertura asignada por la SDIS a la unidad operativa.<br><u>Asistentes día:</u> escriba en la casilla correspondiente a la visita 1 o a la visita 2, el total de asistentes el día en que se aplica el formato "SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN".<br><u>Fecha de visita:</u> escriba en la casilla correspondiente a la visita 1 o a la visita 2, la fecha (dd/mm/aaaa) en que se realizó la aplicación del formato.<br><u>Situación deficiente:</u> califique como 1 (uno) si lo observado en cada uno de los ítems no es satisfactorio o no cumple de acuerdo al enunciado que se está revisando. La calificación es numérica.<br><u>Situación aceptable:</u> califique como 2 (dos) si lo observado en cada uno de los ítems cumple de acuerdo al enunciado que se está revisando. La calificación es numérica.<br><u>Situación sobresaliente:</u> califique como 3 (tres) si lo observado en cada uno de los ítems está por encima de lo requerido. Por ejemplo que cuenten con un servicio sanitario para el personal, un servicios sanitario para hombres, un servicio sanitario para mujeres, un servicio sanitario para niños. La calificación es numérica.<br><u>No aplica:</u> califique como 0 (cero) si lo revisado en el ítem no aplica para la unidad operativa, cuando se dé esta calificación debe quedar justificada en observaciones de la visita 1 o visita 2 según corresponda.<br><b>TODOS LOS ÍTEM DEBEN SER CALIFICADOS NUMERICAMENTE DE ACUERDO A LO DESCRITO CON ANTERIORIDAD, SE DEJARÁN SIN CALIFICAR SOLO LAS CASILLAS SOMBREADAS. LA CALIFICACIÓN EN LA ESCALDA DE 0 A 3 DEBERÁ REGISTRARSE EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE EN LA VISITA 1 O VISITA 2.</b><br><u>Observaciones y recomendaciones:</u> registre las observaciones de los ítem que considere pertinentes citando el numeral de cada enunciado de acuerdo a la visita que corresponda (visita 1 o visita2). Registre las recomendaciones después de registrar todas las observaciones que considere pertinentes.<br><u>Nombre y firma del Profesional:</u> nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el seguimiento..<br><u>Nombre y firma del Responsable o Coordinador:</u> 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.<br><b>UNA VEZ APLICADO ESTE FORMATO EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN EL INSTRUCTIVO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DEBERÁ SER ENVIADO A LA NUTRICIONISTA LOCAL DE LA DIRECCIÓN NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO.</b> |