| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** | TUNJUELITO | **SERVICIO SOCIAL:** | COMUNIDAD DE CUIDADO | | |
| **UNIDAD OPERATIVA:** | HOGAR CASA NOSTRA | **COORDINADOR O RESPONSABLE:** | ADRIANA AMORTEGUI | | |
| **DIRECCIÓN:** | DG 52B SUR 26- 80 | | | **TELÉFONO:** | 2301052 |
| **OPERADOR:** | FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR | **REPRESENTANTE LEGAL:** | ABELARGO GÓMEZ | **TELÉFONO:** | 3106253203 |
| **No DE CONTRATO:** | 7454 | **FECHA DE INICIO DEL CONTRATO:** | 1.6.2021 | **FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** | 1.1.2024 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Concepto Sanitario expedido por la autoridad sanitaria: FAVORABLE - FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS - DESFAVORABLE | Fecha de Concepto Sanitario. Visita 1 | Concepto Sanitario Visita 1 | Fecha de Concepto Sanitario. Visita 2 | Concepto Sanitario Visita 2 |
| | 13.4.2023 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cobertura programada visita 1: 100 | Nº Asistentes visita 1: 4 | Fecha de visita 1:14/03/2023 | |
| Cobertura programada visita 2: | Nº Asistentes visita 2: | | |

| SITUACIÓN DEFICIENTE (1) | SITUACIÓN ACEPTABLE (2) | SITUACIÓN SOBRESALIENTE (3) | NO APLICA (0) | **CALIFICACIÓN** |
|---|---|---|---|---|

| **1** | **Condiciones generales** | **Visita 1** | **Visita 2** |
|---|---|---|---|
| 1,1 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | 3 | |
| 1,2 | La dosificación del desinfectante se encuentra en un lugar visible dentro del servicio de alimentación | 3 | |
| 1,3 | Los avisos alusivos al lavado de manos se encuentran en lugar visible dentro del servicio de alimentación y servicios sanitarios. | 3 | |
| 1,4 | Los avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad se encuentren publicados en lugar visible dentro del servicio de alimentación. | 3 | |
| 1,5 | Tiene documentado el ciclo de menús, el análisis nutricional del ciclo de menús y la minuta patrón. | 3 | |
| 1,6 | La minuta patrón se encuentra publicada en lugar visible para el personal manipulador de alimentos. | 3 | |
| 1,7 | El ciclo de menús se encuentra publicado en lugar visible para el personal manipulador de alimentos. | 3 | |
| 1,8 | El ciclo de menús o menú del día se encuentra publicado en un lugar visible y de fácil lectura para los participantes. | 3 | |
| **2** | **Edificación e instalaciones** | **Visita 1** | **Visita 2** |
| 2,1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje | 3 | |
| 2,2 | No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | 3 | |
| 2,3 | La construcción es de material resistente, se encuentra protegida contra el acceso de plagas (Hermeticidad) y filtraciones. | 3 | |
| 2,4 | Los pisos, paredes y techos en general, se encuentran en buen estado de mantenimiento (lisos, sin humedades, grietas y/o filtraciones). | 2 | |
| 2,5 | Cuenta con áreas claramente definidas y separadas físicamente para la ejecución de los diferentes procesos. | 3 | |
| 2,6 | Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura. | 3 | |
| 2,7 | El techo es de fácil limpieza y se encuentra limpio. | 3 | |
| 2,8 | Las uniones entre las paredes y techos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. | 3 | |
| 2,9 | Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, bien ubicado, libre de corrosión y/o moho. | 2 | |
| 2,10 | Los pisos cuentan con la inclinación y drenaje adecuado. | 3 | |
| 2,11 | Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. | 3 | |
| 2,12 | La ventilación natural o artificial es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación, no incomoda al personal manipulador de alimentos y realizan mantenimiento (limpieza del equipo y filtro) | 3 | |
| 2,13 | La iluminación natural o artificial es adecuada. | 3 | |
| 2,14 | Las lámparas y accesorios, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura, en buen estado y limpias. | 3 | |
| 2,15 | Los servicios sanitarios son suficientes conforme a la cantidad de usuarios. | 3 | |
| 2,16 | Los servicios sanitarios se encuentran en buen estado y en condiciones higiénico sanitarias adecuadas. | 3 | |
| 2,17 | Los servicios sanitarios cuentan con la dotación requerida (dispensador con jabón liquido, toallas desechables de papel o secador de manos, papel higiénico, papelera con tapa y bolsa) | 3 | |
| 2,18 | Existe un área destinada para el alistamiento del personal, señalizado, ordenado y en buenas condiciones de higiene | 3 | |
| **3** | **Equipos y utensilios** | **Visita 1** | **Visita 2** |
| 3,1 | Los equipos y superficies de contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. | 3 | |
| 3,2 | Los equipos están instalados teniendo en cuenta la secuencia lógica para la operación del servicio de alimentación. | 3 | |
| 3,3 | Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en optimas condiciones de aseo y desinfección. | 3 | |
| 3,4 | La cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos son suficientes y se encuentran en buen estado. | 3 | |
| 3,5 | Los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantienen limpios, organizados y rotulados. | 3 | |
| 3,6 | El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. | 3 | |
| 3,7 | El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | 3 | |
| 3,8 | Describir cuales son los equipos, utensilios y/o menaje faltante: **VISITA 1** | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 3,9 | Describir cuales son los equipos, utensilios y/o menaje faltante: **VISITA 2** | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |