	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social** **GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL** **GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL** **VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN**
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

Acta De Visita No	**Fecha:** 03/03/2026
Operador: Frescampo.	**Menu Nº:** 18
Nº de Cupos: 70	**Hora De Llegada O Servido De Alimentos:** 11:30
Dirección: La Estacion.	

Tipo de Edificación En La Que Se Realiza El Consumo de Alimentos

Comedor Comunitario		**Aula de Clase**		**Vivienda**	X
Restaurante Escolar		**Caseta**		**Otro Cual?**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple:(2); Cumple parcialmente:(1); No cumple:(0); No aplica:(NA)

Aspectos A Verificar

N·	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
1	Los equipos y utensilios estan fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión	2	
2	Los equipos y utensilios presentan adecuadas condiciones de limpieza y desinfección	2	
N·	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
3	Realizan Lavado y desinfección de manos y utilizan elementos de bioseguridad para el ejercicio de su función.	2	
4	Presenta uñas cortas - limpias - sin esmalte y zapato cerrado y adecuado.	2	
5	Se abstienen de consumir alimentos durante la preparación.	2	
6	La manipuladora no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes,pulseras, relojes, perfume, maquillaje etc.), durante su trabajo.	2	
7	Presentan certificados de formación en educación sanitaria.	2	
8	Se evidencia el área de preparación ordenada.	1	desorden
9	Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón).	2	
10	La manipualdora se encuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la racion.	2	
11	La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminacion del alimento y las superficies en contacto con este.	2	
12	El personal no come, bebe, fuma, mastica chicle o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	2	
N·	**CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
13	Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elementos de aseo del punto de atención.	2	
14	Las materias primas y elementos de aseo son consecuentes con la cantidad de cupos del punto de atención.	2	
15	Las materias primas estan almacenadas de tal forma que se evite la contaminación, alteración y daños físicos.	2	
16	Las materias primas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección.	2	
17	Las materias primas que requieren refrigeración y/o congelación estan almacenadas de forma adecuada.	2	
18	Se garantiza el cumplimiento de las características organolépticas del alimento en el menu del dia, en el: OLOR,SABOR,COLOR.	2	
N·	**SANEAMIENTO BASICO**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	N/A	
20	El agua utilizada es potable (grifo),la tuberia adecuada y llega con presión.		
21	Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos.	1	dispone pero estan mal ubicados
22	El área de preparación y servido de los alimentos se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	2	
23	Realizan lavado del servicio de alimentos mínimo una vez por semana.	2	
24	Se evidencia procedimiento para el manejos de los diferentes agentes desinfectantes para las labores de limpieza y desinfección.	2	
25	Existe una poceta y /o condiciones óptimas para lavar los implementos de aseo.	2	
26	Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria.	2	

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

27	Las manipuladoras con su manera de actuar muestran que la capacitación sanitaria fue eficaz.	2	
28	Se evidencia el plan de saneamiento básico y se encuentran diligenciados los diferentes documentos soportes de lmismos (limpieza y desinfeccion, control de plaga, manejo y disposición de residuos).	2	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día y diligenciada correctamente.	1	falta unos días.
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentacion completa.	1	falta Recoger datos
N·	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
31	El Menú preparado es igual al correspondiente del día y se encuentra visible la minuta	2	
32	Hay lista de intercambios, se aplica la lista y se capacita al personal en su manejo.	N/A	
33	Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados.	2	

CALIFICACIÓN	
(1) ÍTEMS EVALUADOS:	33
(2) ÍTEMS CON N/A	2
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	31
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 2	26
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	83%

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los

CONCEPTO SANITARIO

% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
83%	FAVORABLE		90 - 100%	Favorable con Requerimiento.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	V	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE		< 59,9%	

Observaciones

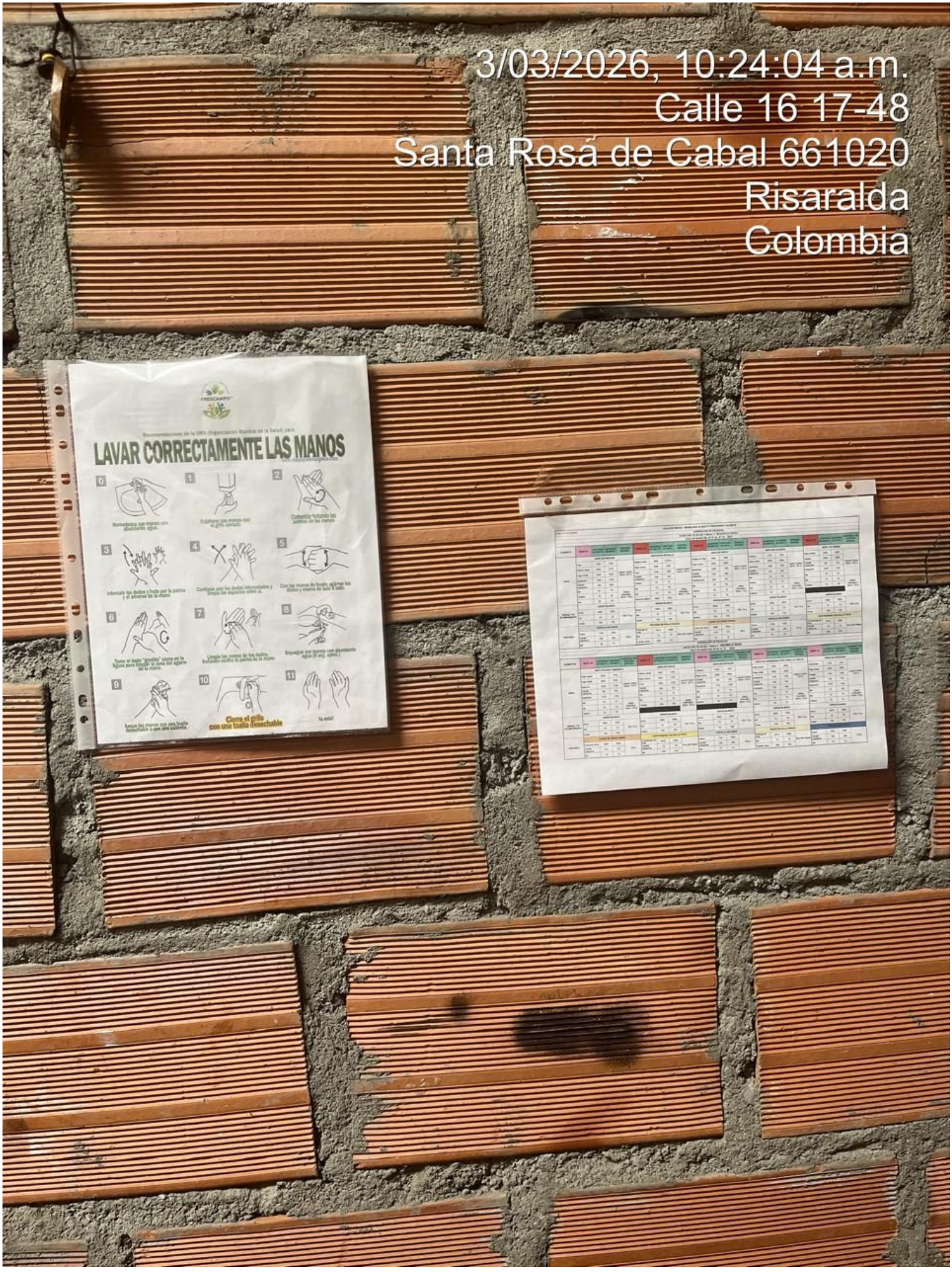
se dan las Recomendaciones Sobre la buena utilizacón. En cuanto color y ubicación de los Recipientes para depositar los Residuos.
Se encontraro algunos objetos que no pertenecen a los utensilios de cocina cerca del area de. Preparación.
Se Recomienda estar al dia con la documentación

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede plazo hasta la siguiente: fecha_____

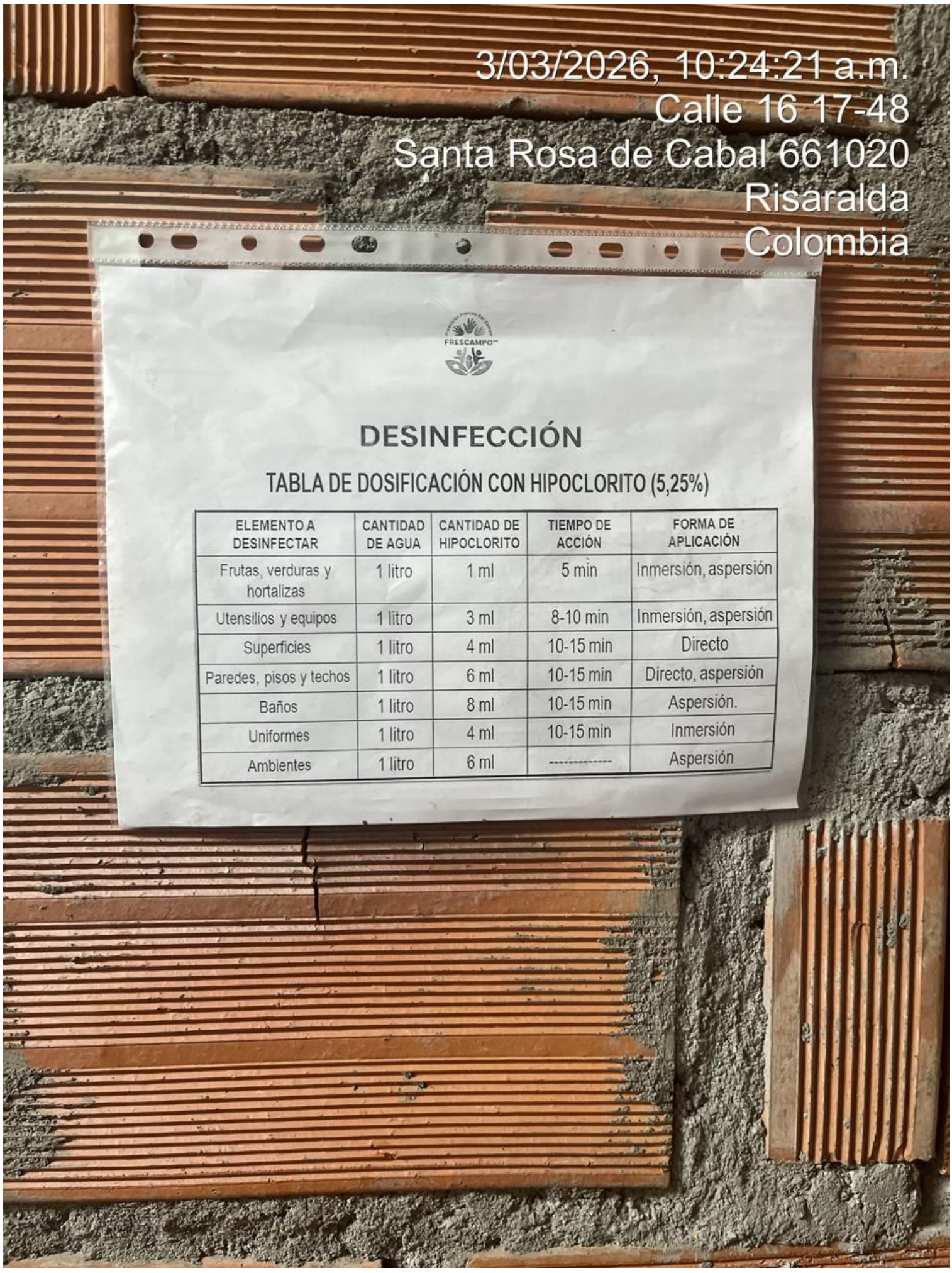
FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA VISITA		PERSONA QUE ATENDIO VISITA	
Firma		Firma	Karela Valencia M.
Nombre	Francy Calmona	Nombre	Karela Valencia.
Teléfono	3103800060	Teléfono	3147334752
C.C.	1112762446	C.C.	1088270698
Cargo	Auxiliar	Cargo	Manipuladora.


3/03/2026, 10:22:40 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia


3/03/2026, 10:23:25 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia


3/03/2026, 10:24:04 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia
FRESCAMPO
LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS
Cierre el grifo con una toalla desechable

3/03/2026, 10:24:21 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia



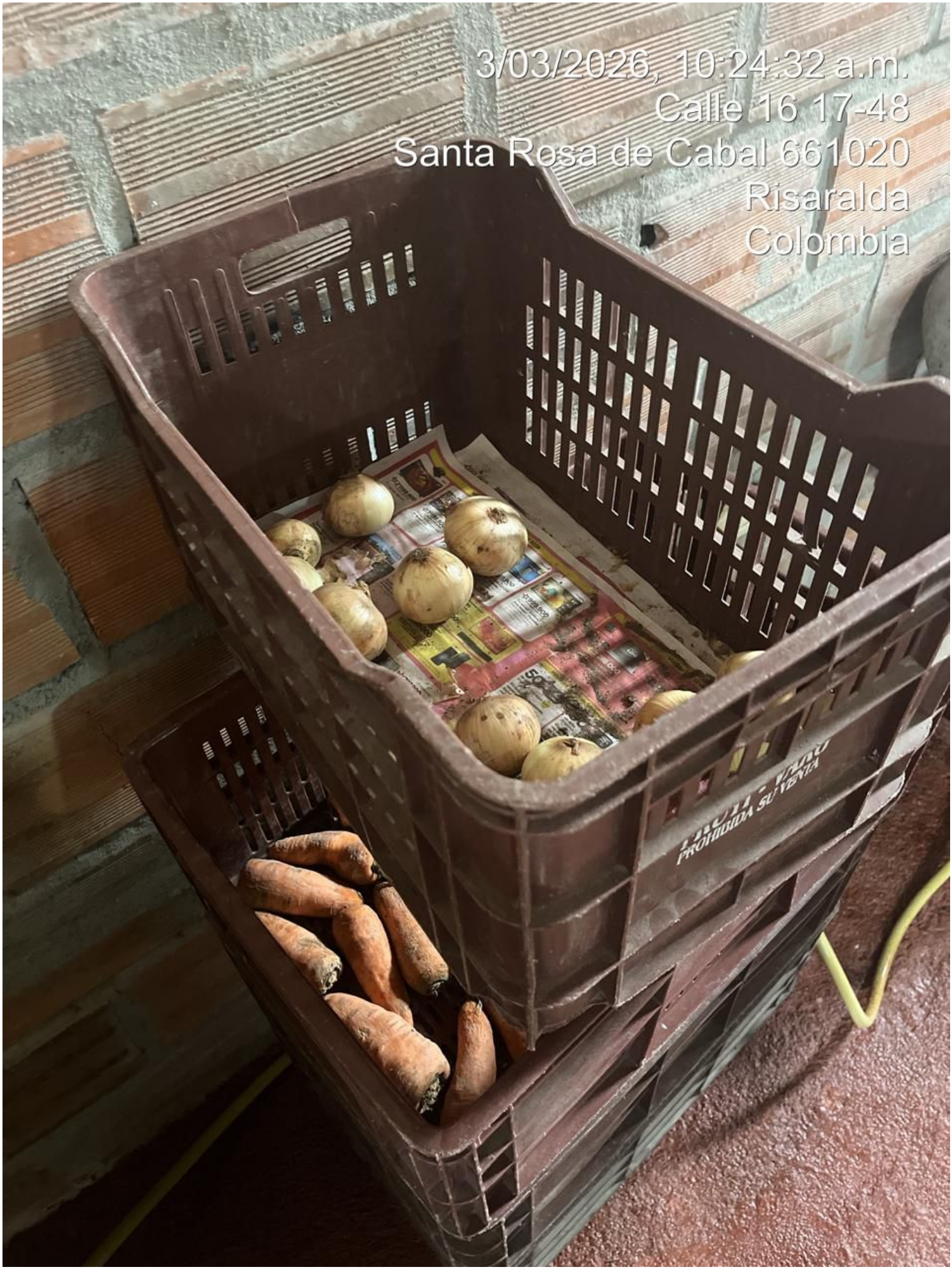
FRESCAMPO

DESINFECCIÓN

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión


3/03/2026, 10:23:17 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia


3/03/2026, 10:24:32 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia
PROHIBIDA SU VENTA


3/03/2026, 10:24:48 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia


3/03/2026, 10:27:51 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia

3/03/2026, 10:26:23 a.m.
Calle 16 17-48
Santa Rosa de Cabal 661020
Risaralda
Colombia
RESIDUOS NO APROVECHABLES
Colplast