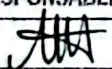
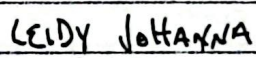


		DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN			
		Versión: 01 Vigencia: 05-2022			
Programa De Seguridad Alimentaria					
Acta De Visita No. 38 A.A.A.M.			Fecha: 7 - 11 - 2025		
Operador: FRESCAMPO			Menu N°: 7		
N° de Cupos: 70			Hora De Llegada O Servido De Alimentos: 11:00h		
Dirección: Cro 2 # 2-65 Arboleda					
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	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES		
1	Los equipos y utensilios están 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	EVALUACIÓN	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.	2			
9	Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón).	2			
10	La manipuladora se encuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la ración.	2			
11	La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación 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	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES		
13	Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elementos de aseo del pto 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 están 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 están almacenadas de forma adecuada.	2			
18	Se garantiza el cumplimiento de las características organolépticas del alimento en el menú del día, en el: OLOR, SABOR, COLOR.	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			
N°	SANEAMIENTO BASICO	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	
20	El agua utilizada es potable (grifo), la tubería adecuada y llega con presión.	2	
21	Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos.	2	
22	El área de preparación y servicio 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 manejo 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.	1	
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 los mismos (limpieza y desinfección, control de plaga, manejo y disposición de residuos).	2	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día y diligenciada correctamente.	2	
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentación completa.	2	
N°	CUMPLIMIENTO DEL MENU	EVALUACIÓN	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.	2	
33	Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados.	2	
CALIFICACIÓN			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
(1) ÍTEMS EVALUADOS:		33	
(2) ÍTEMS CON N/A		0	
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A		33	
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 2		31	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: $(\text{ITEM (4)} / \text{ITEM (3)}) \times 100$		93 %	
CONCEPTO SANITARIO			
% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93 %	FAVORABLE	2	90 - 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		60 - 89,9%
	DESFAVORABLE		< 60,9%
			Reconble

	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	
Observaciones	
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 
Nombre Adolfo Alejandro Arroyo M.	Nombre Leidy Johanna Rubiano
Teléfono 3122489422	Teléfono 3147458337
C.C. 10 001 502	C.C. 1093216015
Cargo Controlador	Cargo Manipulador

