

		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. 4000A.A.M.		Fecha: 17-11-2025	
Operador: FRESCAMPO		Menu N°: 9			
N° de Cupos: 70		Hora De Llegada O Servicio De Alimentos: 11:00			
Dirección: El Coffee con 4 # 28-21. SPM Isidro Pto Galdas					
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 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 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.	2	
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.	1	
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 Insumos (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	Cuántos 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) ÍTEM EVALUADOS:		33	
(2) ÍTEM CON N/A		0	
(3) ÍTEM EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A		33	
(4) ÍTEM CON CALIFICACIÓN 2		31	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100		93,97.	
CONCEPTO SANITARIO			
% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93,97%	FAVORABLE	X	90 - 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		60 - 89,9%
	DESAVORABLE		< 59,9%
			FAVORABLE

