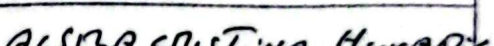


		DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN	
		Versión: 01 Vigencia: 05-2022	
Programa De Seguridad Alimentaria			
Acta De Visita No. 41 A.A.M.		Fecha: 20-11-2023	
Operador: FRESCAMPO		Mesa N°: 12	
N° de Cupos: 140		Hora De Llegada O Servicio De Alimentos: 11:00 A	
Dirección: M. 12 C. 7. El Humero.			
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 evita 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 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.	1		
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentación completa.	1		
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				
(3) ÍTEM EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A				33
(4) ÍTEM CON CALIFICACIÓN 2				24
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: $(\text{ÍTEM (4)} / \text{ÍTEM (3)}) \times 100$		87.7.		
CONCEPTO SANITARIO				
% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
87.7.	FAVORABLE		90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	X	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE		< 59.9%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			

	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 A. Alejandro Armas	Nombre AURORA CRISTINA HINCAPIÉ
Teléfono 322484472	Teléfono 3148273021
C.C. W. COL. 502	C.C. 1090339194
Cargo Contador.	Cargo MANIPULADORA

Remiso.

