| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-249 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 4 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL:** CENTRO CUIDADO TRANSITORIO | **UNIDAD OPERATIVA: QUIROGA**

**DIRECCIÓN: CARRERA 24 # 33 - 07 SUR** | **TELÉFONO: 2020493**

**OPERADOR: CORPORACION MULTIETNIAS**

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.3 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.4 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeracion, frutas y verduras | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mes: ENERO | | | | Mes: FEBRERO | | | | Mes: MARZO | | | | |
| | | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |

| REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA SEMANA | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre profesional: | Lyna Olarte | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | Lyna Olarte | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | Lyna Olarte | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | Carolina P. | Firma: | |
| Nombre profesional: | Lyna Olarte | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | Carolina P. | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | Carolina P. | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

## OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

## INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

**Diligenciar:**

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante una semana, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante la semana que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada semana que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y semana para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

**EL DILIGENCIAMIENTO DE ESTE FORMATO ES OPCIONAL Y DEPENDERÁ DEL DIRECCIONAMIENTO DE CADA SUBDIRECCIÓN.**