

|                                                                                                                                      |  | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | Código FOR-PSB-249<br>Versión 0<br>Fecha: febrero 2019/02/09<br>11/02/2019<br>Página 1 de 4 |       |               |       |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|-------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|-------|---|--|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOS MÁRTIRES                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE |       |       |       |       |            |       |       |       |       | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
| DIRECCIÓN: CALLE 24 #19B-16                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       | TELÉFONO: 573 35 60                                         |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
| OPERADOR: CONSTRUYENDO FUTURO ONG                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
| 1. APOORTE ALIMENTARIO                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | NIVEL DE CUMPLIMIENTO                          |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       | OBSERVACIONES |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Mes: febrero                                   |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril                                                  |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Sem 1                                          | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1                                                       | Sem 2 | Sem 3                                                                                       | Sem 4 |               | Sem 5 |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | C/NC                                           | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NC       | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NO                                                        | C/NC  | C/NO                                                                                        | C/NC  |               |       |   |  |
| 11 El personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             | 1     | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     |   |  |
| 12 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                            |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             | 1     | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     |   |  |
| 13 El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             | 1     | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     |   |  |
| 14 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           |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             | 1     | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             | NA    | NA                                                                                          | NA    | NA            | NA    |   |  |
| BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
| 2. PERSONAL MANIPULADOR                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | NIVEL DE CUMPLIMIENTO                          |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       | OBSERVACIONES |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Mes: febrero                                   |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril                                                  |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Sem 1                                          | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1                                                       | Sem 2 | Sem 3                                                                                       | Sem 4 |               | Sem 5 |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | C/NC                                           | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NC       | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NO                                                        | C/NC  | C/NO                                                                                        | C/NC  |               |       |   |  |
| 21 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                             |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 22 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, imitaciones cutáneas o diarrea |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 23 El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 24 Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 25 Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzados cerrados                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 26 Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 27 Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sanas, las uñas están cortas y sin esmalte                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 28 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                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 29 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                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 210 Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 3. RECIBO                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | NIVEL DE CUMPLIMIENTO                          |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       | OBSERVACIONES |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Mes: febrero                                   |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril                                                  |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Sem 1                                          | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1                                                       | Sem 2 | Sem 3                                                                                       | Sem 4 |               | Sem 5 |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | C/NC                                           | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NC       | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NO                                                        | C/NC  | C/NO                                                                                        | C/NC  |               |       |   |  |
| 31 Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 32 Durante el proceso de descarga de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 33 Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas                                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 34 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                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 35 Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 36 Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 37 Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 4. ALMACENAMIENTO                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | NIVEL DE CUMPLIMIENTO                          |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       |                                                                                             |       | OBSERVACIONES |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Mes: febrero                                   |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril                                                  |       |                                                                                             |       |               |       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | Sem 1                                          | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1                                                       | Sem 2 | Sem 3                                                                                       | Sem 4 |               | Sem 5 |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  | C/NC                                           | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NC       | C/NO  | C/NC  | C/NO  | C/NC  | C/NO                                                        | C/NC  | C/NO                                                                                        | C/NC  |               |       |   |  |
| 41 Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 42 El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |
| 43 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                |       |       |       |       |            |       |       |       |       |                                                             |       | 1                                                                                           | 1     | 1             | 1     | 1 |  |

| ALMACENAMIENTO EN SECO                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            |       |       |       |       | OBSERVACIONES |  |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|---------------|--|
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mes: febrero          |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril |       |       |       |       |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sem 1                 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | C/NC                  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  |               |  |
| 4.4                                                             | Se realiza lavado y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.                                                                                                                                                                                                                                         |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 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 paños 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. |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 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.                                                                                                                                         |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.7                                                             | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.                                                                                                                                                                                                                                            |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.8                                                             | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.                                                                                                                                                                                                                                   |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            |       |       |       |       | OBSERVACIONES |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mes: febrero          |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril |       |       |       |       |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sem 1                 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | C/NC                  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  |               |  |
| 4.9                                                             | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.10                                                            | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.                                                                                                                                                                                                                       |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 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.                                                                                                                                                                                           |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.12                                                            | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.13                                                            | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.                                                                                                                                                              |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 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.                                                                                                                                                          |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.15                                                            | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.                                                                                                                                                                                                                  |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.16                                                            | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.17                                                            | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 4.18                                                            | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.                                                                                                                                                                                                                                         |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 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.                                                                                                                      |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5. PREALISTAMENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            |       |       |       |       | OBSERVACIONES |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mes: febrero          |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril |       |       |       |       |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sem 1                 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 |               |  |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | C/NC                  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  |               |  |
| 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.                                                                                                                                                               |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.2                                                             | El personal manipulador utiliza la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.                                                                                                                                                                   |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.3                                                             | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.4                                                             | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas aptas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.                                                                                                                                             |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.5                                                             | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlas al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.                                                                                                        |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.6                                                             | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C -<60°C).                                                                                                                                                                                                                        |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.7                                                             | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una                                                                                                                                                                                |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.8                                                             | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.9                                                             | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.                                                                                                                                                                                                                                             |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.10                                                            | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.                                                                                                                                                                                                               |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.11                                                            | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y/o distribución.                                                                                                                                                                                            |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.12                                                            | El personal manipulador durante el servicio 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.  |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.13                                                            | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.                                                                                                                                                        |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |
| 5.14                                                            | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.                                                                                                                                |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            | 1     | 1     | 1     | 1     | 1             |  |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS |                                                                                                                                                                                                                                             | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            |       |       |       |       | OBSERVACIONES |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|---------------|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                             | Mes: febrero          |       |       |       |       | Mes: marzo |       |       |       |       | Mes: abril |       |       |       |       |               |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                             | Sem 1                 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 | Sem 1      | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 |               |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                             | C/NC                  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC       | C/NC  | C/NC  | C/NC  | C/NC  |               |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                             | /NA                   | /NA   | /NA   | /NA   | /NA   | /NA        | /NA   | /NA   | /NA   | /NA   | /NA        | /NA   | /NA   | /NA   |       |               |
| 6.1                     | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento                                                       |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       | 1          | 1     | 1     | 1     | 1     |               |
| 6.2                     | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y manejo para prestar el servicio.                                                                                                                                                   |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       | 1          | 1     | 1     | 1     | 1     |               |
| 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 estén limpias y organizadas para los participantes. |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       | 1          | 1     | 1     | 1     | 1     |               |
| 6.4                     | El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final                                                                                                                        |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       | 1          | 1     | 1     | 1     | 1     |               |
| OBSERVACIONES           |                                                                                                                                                                                                                                             |                       |       |       |       |       |            |       |       |       |       |            |       |       |       |       |               |

OBSERVACIONES

| REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA SEMANA |       |                                  |       |                                  |       |
|--------------------------------------|-------|----------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |
| Nombre profesional                   | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma | Nombre Responsable o Coordinador | Firma |

OBJETIVO

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