

		PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL												Órgano: FOMESA-200 Versión: 0 Fecha: Mayo 2017 20190205-05 - 31/05/2019 Página: 1 de 4	
SUBDIRECCIÓN LOCAL: SUBA		SERVICIO SOCIAL: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO												UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA SANTA MARÍA	
DIRECCIÓN: Carrera 90 # 149-73														TELÉFONO: 5366355	
OPERADOR: FUMDIR															
1. APOORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO/2022					
		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 minutos establecido por la SDIS para los participantes	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													
1.3	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	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													
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO/2022					
		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 luego a la unidad operativa	C													
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sospecha que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C													
2.3	El manipulador cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C													
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C													
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y cubierto cerrado.	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													
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C													
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde existe riesgo de contaminación del alimento.	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													
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													
3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO/2022					
		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													
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C													
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.	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													
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	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													
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C													

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO / 2022					
		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 frío, temperatura máxima 8 °C.	C													
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C													
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C													
ALMACENAMIENTO EN BICO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: DICIEMBRE / 2021				Mes: ENERO / 2022				Mes: FEBRERO / 2022					
		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 aseó y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	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 pases 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													
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													
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C													
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C													
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO / 2022					
		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.	NC													
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.	C													
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran utilizados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C													
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C													
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.	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													
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C													
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.	C													
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C													
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	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													
5. PRELAVADO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO / 2022					
		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													
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.	C													
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C													
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados en previa cocción.	C													
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.	C													

E. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Mes: JUNIO / 2022				Mes: JULIO / 2022				Mes: AGOSTO / 2022					
		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 /	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	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpio y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	C													
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	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 corran los alimentos, mesas y sillas estén limpios y organizados para los participantes.	C													
6.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C													
OBSERVACIONES															

OBSERVACIONES:

Escaneado con CamScanner