SUBDIRECCIÓN LOCAL	Usaquén	SERVICIO SOCIAL RESPONSABILIDAD	Seguridad de cuidado
OPERACIÓN			
OPERADOR	Nydia Sylvia Norte Fincas Irlanda	TELEFONO	3222333432
FECHA (dd/mm/aaaa)	ENERO 23/01/26 FEBRERO 27/26 MARZO 20/03/26 ABRIL 08/04/26 MAYO 27/05/26 JUNIO 16/26 JULIO 14/07/26		
	AGOSTO SEPTIEMBRE OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE		
FECHA ULTIMO CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	No ACTA / SI/NO
FECHA ULTIMO CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	No ACTA / SI/NO

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En C/NC/NA	Feb C/NC/NA	Mar C/NC/NA	Abr C/NC/NA	May C/NC/NA	Jun C/NC/NA	Jul C/NC/NA	Ag C/NC/NA	Sep C/NC/NA	Oct C/NC/NA	Nov C/NC/NA	Dic C/NC/NA	
1.1	El establecimiento esta ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de facil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C	C	C	C						
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C	C	C	C						
1.3	Las instalaciones estan protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domesticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran desgrasadas y en buen estado	C	C	C	C	C	C	C						
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección. Las ventas se encuentran en buen estado, cubiertas con polícula de seguridad o algun elemento para prevenir el estallido	C	C	C	C	C	C	C						
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza	C	C	C	C	C	C	C						
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras compartimentales cumplen con lo anteriormente descrito	C	C	C	C	C	C	C						

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En C/NC/NA	Feb C/NC/NA	Mar C/NC/NA	Abr C/NC/NA	May C/NC/NA	Jun C/NC/NA	Jul C/NC/NA	Ag C/NC/NA	Sep C/NC/NA	Oct C/NC/NA	Nov C/NC/NA	Dic C/NC/NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos solidos	C	C	C	C	C	C	C						
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos	C	C	C	C	C	C	C						
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C	C	C	C						
2.4	El suministro de agua y su presion es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C	C	C	C						
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C	C	C	C						
2.6	El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un dia de operación	C	C	C	C	C	C	C						
2.7	Se limpia y desinfecta periodicamente (minimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C	C	C	C						
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente	C	C	C	C	C	C	C						
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación	C	C	C	C	C	C	C						
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores. los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave	C	C	C	C	C	C	C						

3.11	No se observan manipuladores fuera/dentro de la unidad operativa (personal, alimentos)	C	C	C	C	C	C	C							
3.12	Control de fumigación (relacionar la fecha de fumigación o no realizar esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C	C	C	C							

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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	El personal manipulador cumple el corte de minutos establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C	C	C	C						
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentren autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	C	C	C	C	C	C	C						
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)	C	C	C	C	C	C	C						
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	C	C	C	C	C	C	C						
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique	C	C	C	C	C	C	C						
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, teniendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C	C	C	C	C	C	C						

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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	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	C	C	C						
4.2	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	C	C	C						
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C						
4.4	Las manipuladoras de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales	C	C	C	C	C	C	C						
4.5	Las manipuladoras de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado	C	C	C	C	C	C	C						
4.6	Las manipuladoras hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente) durante la realización de las actividades a cargo	C	C	C	C	C	C	C						
4.7	Las manos de las manipuladoras se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte	C	C	C	C	C	C	C						
4.8	Las manipuladoras evitan practicas como cuentas, besos, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento	C	C	C	C	C	C	C						
4.9	Las manipuladoras 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	C	C	C						
4.10	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	C	C	C						

5. PESADO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos	C	C	C	C	C	C	C						
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	C	C	C	C	C	C	C						

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FGB-P06-F49
Versión: 1
Fecha: Marzo 07/2023 - 23/04/2023
Página: 3 de 5

5.3	Se inspeccionan los alimentos o insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente	C	C	C	C	C	C	C							
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante su recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos	C	C	C	C	C	C	C							
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empacando las bascula y realizando el centro apertura	C	C	C	C	C	C	C							
5.6	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	C	C	C							
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	C	C	C	C	C	C	C							
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, pirómetro y canastillas)	C	C	C	C	C	C	C							

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.1	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 máxima 8 °C	C	C	C	C	C	C	C						
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegido de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos	C	C	C	C	C	C	C						
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración	C	C	C	C	C	C	C						

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas	C	C	C	C	C	C	C						
6.5	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 pallés 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	C	C	C						
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conservando una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso	C	C	C	C	C	C	C						
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C	C	C	C	C						
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos	C	C	C	C	C	C	C						

REFRIGERACIÓN, CONGELACION Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan	C	C	C	C	C	C	C						
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor	C	C	C	C	C	C	C						
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo	C	C	C	C	C	C	C						
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días	C	C	C	C	C	C	C						
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras													
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperatura de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C	C	C	C	C	C	C						
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegido adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento	C	C	C	C	C	C	C						
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C	C	C	C						
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C	C	C	C	C	C	C	C						
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C	C	C	C	C	C	C						
6.19	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	C	C	C						

7. PREPARACIÓN, FRACCIONAMIENTO, PREPARACIÓN, EJECUCIÓN, SERVICIO Y DISTRIBUCIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	Ene		Feb		Mar		Abr		May		Jun		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
7.1 Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial e ininterrumpido con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos	C		C		C		C		C		C		
7.2 El personal manipulador utiliza la balanza con gramaje de agua para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación evitando pérdidas de alimentos	C		C		C		C		C		C		
7.3 El personal manipulador realiza el diligenciamiento apropiado del formato control de entrada y salida de alimentos	C		C		C		C		C		C		
7.4 El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas apropiadas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción	C		C		C		C		C		C		
7.5 El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y alimentos antes de incorporarlos al proceso según la ficha de solución desinfectante del plan de saneamiento y con diligencia el formato pertinente	C		C		C		C		C		C		
7.6 Se evita que los alimentos se manipulen por fracciones superiores a 30 minutos en las temperatura de fuego (<5°C y >60°C)	C		C		C		C		C		C		
7.7 Los alimentos (activos según etiqueta, cárnicos fríos) que lo requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura mayor a 60°C	C		C		C		C		C		C		
7.8 El personal manipulador realiza el diligenciamiento apropiado del formato Preparación de alimentos	C		C		C		C		C		C		
7.9 El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos	C		C		C		C		C		C		
7.10 El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada preparación	C		C		C		C		C		C		
7.11 En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transportan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución	C		C		C		C		C		C		
7.12 El personal manipulador durante el servido y distribución o las participantes cumple con las porciones establecidas por la ESE según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los procedimientos adoptados durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos	C		C		C		C		C		C		
7.13 Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C		C		C		C		C		C		
7.14 Por el corredor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechables) y lleva un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales	C		C		C		C		C		C		

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	Ene		Feb		Mar		Abr		May		Jun		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
8.1 Los equipos superficies, mesas y menores empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas o cito tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio	C		C		C		C		C		C		
8.2 Los elementos de cocina se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice trapos de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias	C		C		C		C		C		C		
8.3 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 (área de consumo, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes	C		C		C		C		C		C		
8.4 El proceso de disposición de residuos sólidos se realiza según las indicaciones del área ambiental garantizando un correcto destino final	C		C		C		C		C		C		

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (DD/MM/AAAA)	04/01/2026	EMPRESA	RAGA	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD/MM/AAAA)	
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (DD/MM/AAAA)	14/01/2026	EMPRESA	RAGA	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD/MM/AAAA)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (DD/MM/AAAA)	04/01/2026	EMPRESA	RAGA	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD/MM/AAAA)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (DD/MM/AAAA)	14/01/2026	EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD/MM/AAAA)	

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Código: FOR-PES-208

Versión: 1

Fecha Inicio Vigencia: 07-2023

Página 1 de 1

Estado: Sin observaciones

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador	Epifania Cabrera	Fecha	
Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador	Epifania Cabrera	Fecha	
Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador	Epifania Cabrera	Fecha	
Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador	Epifania Cabrera	Fecha	
Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador	Epifania Cabrera	Fecha	
Nombre Profesional	Ana Ana Vega	Fecha	Ana Ana	Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	
Nombre Profesional		Fecha		Nombre Responsable o Coordinador		Fecha	