

RESOLUCIÓN CONSEJO UNIVERSITARIO
Nº 3053-2019-UNHEVAL

Cayhuayna, 12 de junio de 2019.

Vistos los documentos que se acompañan en veintisiete (27) folios;

CONSIDERANDO:

Que el Vicerrector Académico, mediante Elevación Nº 247-2019-UNHEVAL-VRACAD, del 29.ABR.2019, eleva el Oficio Nº 0174-2019-UNHEVAL-DBU, de fecha 25.ABR.2019, del Director de Bienestar Universitario, quien remite, con opinión favorable, el Oficio Nº 003-2019-UNHEVAL-NUTRICIÓN, de la Nutricionista, asignada a la Unidad de Servicios Universitarios de la Dirección de Bienestar Universitario, solicitando la aprobación del Plan de Trabajo Nutrición 2019, "supervisión área de nutrición -comedor estudiantil UNHEVAL 2019";

Que en la sesión ordinaria Nº 31 de Consejo Universitario, del 30.MAY.2019, y con la opinión favorable del Vicerrectorado Académico, el pleno acordó aprobar el **PLAN DE TRABAJO 2019 "SUPERVISIÓN ÁREA DE NUTRICIÓN-COMEDOR UNIVERSITARIO UNHEVAL"**, elaborado por la Nutricionista, asignada a la Unidad de Servicios Universitarios, de la Dirección de Bienestar Universitario;

Que el Rector remite el presente caso a Secretaría General, con Proveído Nº 0650-2019-UNHEVAL-CU/R, para la emisión de la resolución correspondiente;

Estando a las atribuciones conferidas al Rector por la Ley Universitaria Nº 30220, por el Estatuto y el Reglamento de la UNHEVAL, la Resolución Nº 050-2016-UNHEVAL-CEU, del 26.AGO.2016, del Comité Electoral Universitario, que proclamó y acreditó, a partir del 02.SET.2016 hasta el 01.SET.2021, a los representantes de la Alta Dirección y por la Resolución Nº 2780-2016-SUNEDU-02-15.02, del 14.OCT.2016, que resolvió proceder a la inscripción de las firmas de las autoridades de la UNHEVAL en el Registro de Firma de Autoridades Universitarias, Instituciones y Escuelas de Educación Superior de la SUNEDU y por la Resolución Rectoral Nº 0682-2019-UNHEVAL, que encarga las funciones de Secretario General de la UNHEVAL al CPC Manuel Augusto Silva Martínez, del 03 al 14 de junio de 2019;

SE RESUELVE:

- 1º. **APROBAR** el **PLAN DE TRABAJO 2019 "SUPERVISIÓN ÁREA DE NUTRICIÓN-COMEDOR UNIVERSITARIO UNHEVAL"**, elaborado por la Nutricionista, asignada a la Unidad de Servicios Universitarios, de la Dirección de Bienestar Universitario, el mismo que se adjunta; por lo expuesto en los considerandos precedentes.
- 2º. **DISPONER** que la Dirección de Bienestar Universitario, la Unidad de Servicios Universitarios y demás órganos internos correspondientes adopten las acciones complementarias.
- 3º. **DAR A CONOCER** la presente Resolución a los órganos competentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Distribución:
Rectorado VRACAD
VRInv AL OCI
Transparencia
DCalidad
DBU USU
Archivo

DANIEL ALDO M. OSTOS MIRAVAL
RECTOR



SECRETARÍA GENERAL
CPC **Manuel A. SILVA MARTÍNEZ**
SECRETARIO GENERAL (E)



PLAN DE TRABAJO 2019

"SUPERVISIÓN ÁREA DE NUTRICIÓN – COMEDOR ESTUDIANTIL UNHEVAL 2019"



I.- JUSTIFICACION:

Una alimentación saludable es la base para una adecuada calidad de vida y salud. El desarrollo de una dieta sana permite un mejor rendimiento universitario. Para que la alimentación que reciba una persona sea identificada como "sana", ésta debe ser suficiente, completa, adecuada, inocua y equilibrada a las necesidades nutritivas de una persona. La Organización Mundial de la Salud (OMS) refiere que una dieta saludable es uno de los principales factores de promoción y mantenimiento de un buen estado de salud durante el ciclo vital. Entre los grupos etarios claves para condicionar estilos saludables de vida se encuentran los jóvenes que desarrollan una vida académica. Estos últimos tienden a moldear una identidad personal en esta etapa, en la que surgen actitudes de riesgo, entre las que destaca una inadecuada calidad de la alimentación. Las Universidades tienen como función la formación académica, la investigación, la extensión del conocimiento y la proyección social. Estas labores no se pueden realizar de manera óptima si la materia prima (estudiantes) se encuentra mal alimentada.

El comedor universitario de la UNHEVAL tiene por finalidad atender los servicios de alimentación de los estudiantes de la universidad por ello es un elemento fundamental para el desarrollo de una vida universitaria plena. Siendo la universidad una persona jurídica sin fines de lucro, es un centro de educación superior integrado por profesores, estudiantes y graduados dedicados al estudio, la investigación y la enseñanza, así como a la difusión, extensión y proyección social del saber y la cultura a la comunidad nacional.

Entendemos que una condición indispensable para alcanzar la excelencia académica es una buena alimentación de los estudiantes. La Universidad decidió implementar un servicio de comedor para atender la necesidad de un sector del alumnado de escasos recursos económicos y beneficiarlos con los servicios de desayuno, almuerzo y cena, actualmente el Comedor Universitario cuenta con infraestructura, servicio de agua, desagüe, electrificación y instalaciones.

La Oficina de Bienestar Universitario, tiene a su cargo la administración del comedor universitario para la atención de los estudiantes, servicio que se brinda en tres horarios: desayuno, almuerzo y cena, la atención es subvencionada, su atención coincide con el desarrollo de clases regulares en la UNHEVAL. En el campus universitario existen otros puntos de expendio de menús, cafeterías, kioscos en las diferentes áreas, todos administrados por concesionarios muchos no cuentan con el servicio de agua potable ni servicios higiénicos.

El Comedor Universitario de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán estará destinado a brindar alimentación balanceada, de buena calidad y a bajo costo, fundamentalmente a los estudiantes; de acuerdo al Reglamento respectivo

El Servicio principal del comedor es: Brindar alimentación balanceada de buena calidad, verificando la calidad nutricional de los insumos para la preparación de alimentos. Así mismo el comedor universitario debe cumplir las siguientes funciones: Organizar el servicio de atención alimentaria a la población estudiantil universitaria. Gestionar la adquisición y mantenimiento de los productos alimenticios. Recibir los insumos para la preparación de alimentos, verificando su calidad, cantidad, tamaño y peso. Elaborar y programar las dietas alimentarias balanceadas en concordancia con las



normas nutricionales vigentes. Aplicar normas de mantenimiento anual del comedor en el periodo vacacional académico. Establecer y realizar programas de mantenimiento y conservación de muebles, enseres y utensilios del comedor universitario. Realizar la Evaluación socioeconómica y académica de los estudiantes que deseen adquirir el servicio de comedor por medio de cada facultad. Controlar y evaluar la salida y distribución de alimentos.

Para el planteamiento del servicio final se ha planteado los siguientes procesos en el comedor universitario:

Proceso del servicio del comedor - desde el enfoque de los estudiantes:

- i. Admisión de postulantes.
- ii. Pago del servicio de comedor según beca B y C
- iii. Entrega de voucher y Firma respectiva
- iv. Ingreso al comedor y control de huellas o DNI
- v. Recepción de alimentos.
- vi. Ingestión de alimentos.
- vii. Devolución de bandejas y servicio.

Proceso del servicio del comedor - desde el enfoque del personal del comedor:

- i. Programación de menús.
- ii. Requerimientos de insumos
- iii. Almacenaje de insumos.
- iv. Distribución de insumos.
- v. Preparación de los alimentos.
- vi. Atención al usuario.
- vii. Limpieza y eliminación de desechos.

El Comedor Universitario – UNHEVAL, con domicilio legal en la Av. Universitaria N° 601-607, del Distrito de Pillco Marca, Provincia y Departamento de Huánuco, fue licitado mediante el CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-1--2019-UNHEVAL/CS-1 1ra convocatoria con el objeto de “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2019”; así mismo el postor CONSORCIO C & R, integrado por las siguientes personas: TULA ISABEL ORTIZ ALVA Y ELIO DEIVY HAMERLLIN CAMPOS ORTIZ, resultó ganador obteniendo la bueno Pro y firmó el CONTRATO N°0128-2019-UNHEVAL.

El CONSORCIO C & R, es responsable del personal, materias primas, equipos y preparaciones de los alimentos en los turnos de Desayuno – Almuerzo – Cena; además las raciones contratadas por la UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN son de 1727 (categoría a, b y c) siendo 204 días de atención estipulados en el contrato. Donde se debe tener todas las consideraciones necesarias para llevar a cabo el cumplimiento de la prestación alimentaria según los horarios establecidos.

Así mismo, el contrato N° 0128-2019-UNHEVAL hace mención sobre el SISTEMA DE CONTROL Y SUPERVISIÓN, el cual se realizara de forma Inopinada a través de la Dirección de Bienestar Universitario. Siendo mi función la supervisión de la atención alimentaria a los estudiantes, y supervisar las actividades realizadas por el concesionario diariamente lo cual garantice la calidad e inocuidad de las preparaciones servidas en el comedor universitario, de la cual emito el informe respectivo.



REQUERIMIENTO DE HORARIOS Y TURNOS DE ATENCION											
Nº	HORARIO DE ALIMENTACION	HORARIO		TIEMPO	DIAS	Nº DE DIAS	OTRAS ATENCIONES				
		DE	A								
01	DESAYUNO	6:00 am	9:00 am	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE, VIE, SAB	6					
02	ALMUERZO	12:00 m	3:00 pm	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE, VIE, SAB	6					
03	CENA	5:00 pm	8:00 pm	3 horas	LUN, MAR, MIE, JUE, VIE, SAB	6					
							<table border="1"> <thead> <tr> <th>DIA</th> <th>COMENTARIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SABADO y FERIADOS</td> <td>ALMUERZO Y CENA, ATENCION SIMULTANEA</td> </tr> </tbody> </table>	DIA	COMENTARIO	SABADO y FERIADOS	ALMUERZO Y CENA, ATENCION SIMULTANEA
DIA	COMENTARIO										
SABADO y FERIADOS	ALMUERZO Y CENA, ATENCION SIMULTANEA										

Fuente: Contrato N° 0128-2019-UNHEVAL

II.- FINALIDAD

- Evaluar la Programación del menú y la dosificación respectiva.
- Supervisar la calidad de atención del servicio del comedor universitario.
- Inspeccionar la higiene y sanidad con que se preparan los alimentos.
- Brindar asesoramiento especializado en el campo de la nutrición.
- Programar capacitaciones y orientación en educación alimentaria y nutrición dirigidas a la comunidad universitaria.
- Programar, describir y especificar las actividades que se desarrollarán durante el presente año.
- Aplicación de encuesta de atención a usuarios del comedor universitario.

III.- OBJETIVOS:

OBJETIVOS GENERAL:

Supervisar la atención alimentaria de calidad a los estudiantes universitarios

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Mejorar la asistencia y/o rendimiento de los estudiantes universitarios
- Generar y difundir información permanente y actualizada, sobre los indicadores nutricionales y sus determinantes, a través de encuestas, registros administrativos entre otros.
- Uso de instrumentos de medición de indicadores nutricionales y sus determinantes.
- Monitorear, supervisar y evaluar los procesos implementados para la vigilancia nutricional.



IV.- DESCRIPCIÓN:

A.- ENTIDAD EJECUTORA

- UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN
- DIRECCIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO
- UNIDAD DE SERVICIOS UNIVERSITARIOS - ÁREA DE NUTRICIÓN

B.- BENEFICIARIOS DIRECTOS

- Estudiantes de las diferentes facultades de la UNHEVAL que calificaron como Categoría A, B y C.

V.- METAS:

- Garantizar el adecuado servicio y calidad de la atención alimentaria del Comedor Universitario de la UNHEVAL 2019

VI.- REQUERIMIENTOS:

A. HUMANO

- **Organización General:**
Universidad Nacional Hermilio Valdizán.
- **Coordinación:**
Dirección de Bienestar Universitario
- **Responsable:**
Área de Nutrición
- **Apoyo:**
Asistencia Social

VII.- UBICACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

- Departamento : Huánuco
- Provincia : Huánuco
- Distrito : Cayhuayna
- Lugar : Comedor Estudiantil
Área de Nutrición – Bienestar Universitario

VIII.- FECHA Y HORA DE EJECUCIÓN:

- Abril-Diciembre 2019

IX.- NUMERO DE BENEFICIARIOS

- Estudiantes beneficiarios del Servicio del Comedor Universitario.

Cayhuayna, 24 abril del 2019


LID. ENRIQUE BARRIONHEU
NUTRICIONISTA
CNP - 2997

X. CRONOGRAMA DE EJECUCION:

ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN	II TRIMESTRE		III TRIMESTRE			IV TRIMESTRE			
	AB	MA	JU	JU	AG	SE	OC	NO	DI
Revisión de las Bases Integradas, Contrato y documentación del Concesionario y Comedor Estudiantil.	X								
Diagnóstico Situacional, Estructura y Presentación del Plan de Trabajo	X								
PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS									
Cumplimiento del Cronograma distribución									
Atención Oportuna y fluida	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Atención de cena los días sábados, feriados días festivos acorde a las bases.									
Cumplimiento Menú Saludable									
Exhibición de menú diario con reporte nutricional									
Verificación de productos, fechas de vencimiento y cumplimiento de normas sanitarias									
Refresco en cantidad suficiente									
Preparación exclusiva en instalaciones del comedor									
Disposición adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos.									
PROGRAMACIÓN DEL MENÚ MENSUAL									
Aprobación de la programación mensual visada por nutricionista de la concesión.									
Revisión de la dosificación del menú presentado a Bienestar Social									
Cumplimiento de presentar 5 días previos a inicios de mes, la programación para la aprobación y modificación respectiva.									
Atención de lunes a sábados incluido feriados en desayuno, almuerzo y cena									
Exhibición de menú en A3 en dos ubicaciones del comedor y firmado escrito.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menú programado sin variación en cantidad ni calidad salvo previa coordinación y por escrito.									
El supervisor de calidad será el responsable de verificar la calidad e inocuidad de las preparaciones así como el cumplimiento de gramajes según la programación mensual.									
Presentación de informes semanales y mensuales del cumplimiento por parte del Proveedor Consorcio C & R									



CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<p>Preparación de alimentos en condiciones higiénicas y sanitarias según manual BPM</p> <p>Verificación de las compras de alimentos por parte del Proveedor, con facturas, boletas de adquisición de alimentos.</p> <p>Control de existencia de insumos y productos como reserva permanente de seguridad para la buena atención del servicio.</p> <p>Productos industrializados y trasvasados deberán contar con información nutricional, fechas de producción y vencimiento, así como registro sanitario.</p> <p>Productos frescos deben mantenerse en adecuado estado de conservación (medio ambiente, refrigerados y congelados)</p> <p>Protección de alimentos en cada etapa, para evitar riesgo de contaminación.</p> <p>Evitar contaminación cruzada.</p> <p>Frutas y verduras deben ser tratadas según el manual de Higiene y saneamiento.</p> <p>El personal manipulador de alimentos y todo el personal del comedor, deberá contar con carnet sanitario y evaluaciones baciloscopia, parasitología, TBC, HIV Sida, RPR, presentado en copias y renovado cada 6 meses.</p> <p>Correcto lavado de manos por parte del personal</p> <p>Prohibido el uso de residuos de comida para posteriores preparaciones.</p> <p>Lavado y desinfectado de vajillas es adecuado</p> <p>Mantenimiento de materiales, equipos e instalaciones cedidas en uso.</p> <p>Adecuada disposición de desechos y residuos de comida en envases con tapa.</p> <p>Prohibido de servir alimentos fríos, crudos, guardados, contaminados, adulterados y/o descompuestos.</p> <p>Vigilancia de presencia de vectores</p> <p>Limpieza y desinfección de pisos y mayólicas es adecuada y a diario</p> <p>Limpieza de mesas y sillas adecuada y a diario</p> <p>Limpieza de vajilla, cubiertos y utensilios a diario y protegidos hasta su uso</p> <p>Servicios Higiénicos cuentan con jabón líquido y papel higiénico, sanitarios y lavaderos limpios.</p> <p>Mejoras de las instalaciones por parte de Proveedor con aprobación por parte de Administración</p> <p>Llenado de Fichas de control y evaluación en visitas de supervisión inopinadas en conjunto con Dirección de Bienestar Universitario.</p>										



<p>La UNHEVAL a través de la Dirección de Bienestar Universitario llevará a cabo la supervisión de forma inopinada, verificando la calidad de los insumos utilizados, controles biométricos en el momento o etapa q estos se requieran, las condiciones higiénicas, sanitarias, horarios, preparación y temperatura de los alimentos, la manipulación de alimentos y la indumentaria del personal.</p> <p>Proveedor presentó el Cronograma de Saneamiento ambiental (fumigación, desinsectación, desratización) cada 6 meses.</p> <p>Proveedor cuenta con Manual de BPM y PH & S y le da cumplimiento</p>	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<p>DE LAS ACTIVIDADES NUTRICIÓN</p> <p>REALIZAR CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES EN HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES</p> <p>Consideramos de suma importancia realizar campañas de sensibilización para los estudiantes en que reconozcan que el menú brindado por el comedor universitario se enlaza a hábitos alimenticios saludables para su dieta diaria, Tareas de sensibilización tanto en temas alimenticios, una adecuada dieta balanceada, hábitos adecuados de higiene y comportamiento dentro del comedor y de los servicios adicionales que en él se brindara los cuales podrían ser: Medios Escritos: Bifoleados y trifoleados que puedan repartirse de primera mano a los alumnos del comedor de forma mensual y que pueda posteriormente ser propagado a más alumnos. Medios Digitales: Publicaciones en la página web de la universidad, correo electrónico. Feria Informativa: Una vez al año.</p> <p>REALIZAR VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL QUE LABORA EN EL COMEDOR</p> <p>Los temas que tendrán que contemplar como mínimo serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Seguridad alimentaria y Buenas Prácticas en la Preparación de Alimentos: donde se podrá ver habilidades en el arte culinario, los principios de saneamiento, y en el uso de equipos, maquinarias y utensilios de cocina. Todo el personal debe estar entrenado en las Buenas Prácticas de Manipulación, a fin de crear una cultura de salubridad La jefatura es responsable de la capacitación sanitaria, donde se incluya los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros, pudiendo ser brindada por Organismos especializados, Municipalidades, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas. * Seguridad alimentaria en el área de almacenamiento: - Recepción de alimentos, cada vez que los nuevos envíos de alimentos llegan, la comida más reciente se coloca detrás de la 	X	X	X	X	X	X	X	X	X





Buenos días / tardes / noches

Ante todo gracias por su tiempo y colaboración que nos servirán para mejorar los servicios de comedor universitario de la UNHEVAL

Datos generales (Complete los siguientes datos)

Escuela Profesional		
Semestre que cursa (I - X semestre)		
Edad		
Sexo	Masculino ()	Femenino ()

Cuestionario (Marcar con X la puntuación)

1. Calidad de la comida: ¿Cree que consume comida de calidad?

Nada Satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios:

2. Variedad y Composición: ¿Los menús le parecen variados, completos, adecuados?

Nada Satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios:

3. Atención y dedicación del personal: ¿ Trato, ambiente del comedor, tiempo dedicado y limpieza?

Nada Satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios:

4. Calidad de procesos administrativos: ¿Inscripción, registro, otros?

Nada Satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios:

5. Condiciones de: Infraestructura, mobiliario, enseres: ¿Está satisfecho con las condiciones?

Nada Satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios:

Finalmente, indícanos cualquier comentario a nivel general

Muchas Gracias!!!

FICHA¹ PARA LA VIGILANCIA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES



En el distrito de siendo las horas, del día del mes de del año

El personal INSPECTOR de la Municipalidad de se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL

RUC N°

REPRESENTANTE LEGAL

Dirección:

Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje: Departamento:

Distrito: Provincia:

Licencia Municipal vigente N° CARGO:

Responsable/ Encargado:

Teléfono: correo electrónico:

N° de días actividad del restaurante: días/mes Horario:

Manipuladores : N° hombres N° mujeres

I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI NO		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1)*	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1)	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1)	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1)	R2			
1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarlas de manera higiénica. (5.2.2)	R1			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros). (5.2.2)	R1			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo. (5.2.3)	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3)	R3			

¹ Esta ficha puede ser utilizada como Acta de inspección y es referencial para las municipalidades pudiendo ser adaptada para su uso.

*Ambiente donde se elaboran los alimentos



1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso. (5.2.4).	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda. (5.2.4).	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras. (5.2.4).	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo. (5.2.5).	R2			
1.13	Dispone de Servicios Higiénicos (SSH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal Manipulador y para comensales. (5.2.5).	R2			
1.14	Los SSH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado. (5.2.5).	R2			
1.15	En los SSH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros. (5.2.5).	R2			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe. (5.2.6).	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla. (5.2.6).	R1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero DE MANOS de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos. (5.2.6).	R2			

II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1).	R3			
2.2	El personal mantiene una rigurosa higiene personal, (cabello limpio, manos limpias con uñas cortas y sin esmalte y recogido, no lleva artículos de uso personal aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). No fuma, ni come, durante las operaciones con alimentos. (6.3.2).	R2			
2.3	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación. (6.3.3).	R2			
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo. (6.3.4).	R1			

III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION - BPM (PROCESO DE ELABORACION, SERVIDO)

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registros de verificación). (6.2)	R2			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separados de las áreas de preparación. (6.2.1).	R1			
3.3	De contar con ambiente de Almacenamiento, los registros de los productos están actualizado por lo menos con la siguiente información:	R1			
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R2			
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)				



	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder)	R3			
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3			
3.4	Para la RECEPCION de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado. (6.2.1).	R2			
3.5	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad. (6.2.1).	R1			
3.6	El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
3.7	El procesamiento intermedio - Cocción/ Blanqueado/ Fritura/ Hornado / otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final. (6.2.2).	R2			
3.10	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones	R2			
3.11	De corresponder, El AUTOSERVICIO de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene; en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado. (6.2.2).	R2			
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación: servido en frío () y/o en caliente () y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás. (6.2.2).	R1			
3.13	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene. (6.2.2).	R1			
3.14	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable ²) o de material no descartable limpio e Integro. (6.2.2)	R1			
3.15	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen buen estado de conservación e higiene. (6.2.2).	R2			
3.16	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso ² y se verifica que se desecha inmediatamente. (6.2.2).	R1			
3.17	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal. (6.2.2).	R1			
3.18	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles. (6.2.3).	R1			
3.19	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal. (6.2.3).	R1			

III. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - PHS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento -PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual. (6.4).	R3			

² Material biodegradable



4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (6.4.1).	R1			
4.3	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4).	R2			
4.4	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (5.2.4).	R2			
4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R2			
4.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R3			
4.7	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. (6.4.2).	R3			
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento. (6.4.2).	R3			
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS. (6.4.2).	R2			
4.10	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados. (6.4.2).	R2			
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2).	R3			

IV. OTRAS OBSERVACIONES

V. MUESTRAS (si esta acción se realiza especificar, debe ir acompañado de la ficha de toma de muestra)

Toma de muestras de alimentos preparados
Toma de muestras de materias primas e insumos
Toma de muestras de superficies inertes o vivas

VI. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia³:



.....
.....
.....
.....

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa

Por la AUTORIDAD SANITARIA
(Nombre completo del Inspector)

Por la Empresa (Nombre Completo /cargo)

.....
.....

.....
DNI
.....

FIRMA

Firma

N° Colegiatura.....

D.N.I.

LEYENDA: R=Riesgo
R1=Bajo riesgo R2=Mediano riesgo R3=Alto riesgo
Para la calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine.

³ Puede indicar solo los numerales y si fuera necesario, especificar



III. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1.	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o reboso.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			



PROYECTO DE NTS N° -MINSADIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			



Dr. SAAYEDRA



VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:

Por la Autoridad Sanitaria	Representante de la empresa de servicios de alimentos	Responsable del control de calidad o designado por la empresa
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura		N° Colegiatura



41. SAAVEDRA



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar)			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6.	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (Indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:.....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			



I. SAAVEDRA



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MNSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MNSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o arvases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES				
V. RECOMENDACIONES				
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTO:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				

