

Supervisión Sanitaria

La supervisión se realiza con base en lo establecido en los "Lineamientos para la Evaluación de control Sanitario y Operativo de los Servicios de Alimentación en el Instituto Politécnico Nacional", Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios" y Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. (LGPGIR), la Ley de Residuos Sólidos del D.F y Norma Ambiental para el Distrito Federal NADF-024-AMBT-2013.

Ciudad de México, siendo las 10:00 horas del día 06 del mes de Octubre de 2016 y en cumplimiento con la orden de visita de verificación No. oficio DSE/1724-S, el (los) Supervisor (es) Lic. Juan Francisco Delgado Montez, Lic. Probaldo García García, Ing. Yabtzin Vera Saucedo, Gerardo Pineda, Dra. Mario del Carmen Chávez

_____, quien (es) se identifica(n) con credencial del IPN, se presenta(n) al establecimiento de servicio de alimentación de: Cafetería () , Quiosco (), Módulo de café () con domicilio en la calle de Juan de Dios Batiz No. _____ Colonia Nueva Industrial Vallejo Delegación o Municipio Gustavo A. Madero Código Postal 07738, atendidos en este acto por el (la) C. _____ en su carácter de: Usuario Rodrigo de los Angeles / Christian Sifuentes Representante de la U.A. Felipe Figueroa del Prado quienes atienden la supervisión. Modulo de cafe (M.C)

Acto seguido y habiéndose identificado (s) plenamente los participantes en esta diligencia, se inicia la verificación del establecimiento en los términos siguientes:

Unidad Académica Escuela Superior de Computo (ESCOM)
Horario de labores en el servicio 7:00 - 21:00 (Cafeteria) / 7:00 - 21:00 (M.C) Días laborables: L M Mi J V S D
Núm. total de empleados: 18 (Cafeteria) (2) M.C
Núm. de empleados en área de producción de alimentos: 14 (Cafeteria)

MUESTREO: SI () NO ()

Se toma muestra de los siguientes productos: 1.- _____ 2.- _____
3.- _____ 4.- _____





Nombre y firma de los representantes en la Supervisión

Unidad Académica ESCOM

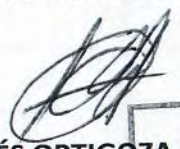
Fecha 06/05/2016

Área	Nombre y Cargo	correo	Ext.	Firma
Representante de la U.A.	Subdirecto Administrativo Felipe Figueroa del Toro		52002	
Responsable sanitario de la U.A.	-			
Representación estudiantil U.A.	Marcos Ojeda Jorge A. Alumno Consejo			
Usuario	Padre de los Figueroa			
Usuario	Christian Sifuentes Alvarez			
Usuario	-			
Secretaría de Servicios Educativos	-			
Secretaría de Servicios Educativos	-			
Dirección de Servicios Estudiantiles	Luz María Delgado Montes		54681	
Dirección de Servicios Estudiantiles	Yolanda Vera Suarez		3814	
Dirección de Servicios Estudiantiles	Maria del Carmen Chavez		54680	
Coordinación de Sustentabilidad	Pedro Guerra		54459	

Cabe mencionar que el total de resultados de la visita será dado a conocer a través del Informe de Supervisión que se emitirá por la Dirección de Servicios Estudiantiles.

seillo

ELIMINADO: SE ELIMINA CORREOS ELECTRÓNICOS Y FIRMAS DEL REPRESENTANTE ESTUDIANTIL U.A. Y LOS USUARIOS con fundamento en el Artículo 113 fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y los numerales Trigésimo octavo fracción I, Quincuagésimo sexto y quincuagésimo octavo de los Lineamientos Generales en materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas.



**LIC. ANDRÉS ORTIGOZA CAMPOS
DIRECTOR DE LA ESCOM**



rtg

Resultado de la Supervisión

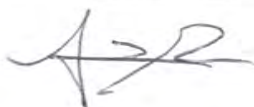
Unidad Académica ESCOM CAFETERIA

Fecha 6/10/2016

Como resultado de la aplicación de la "Guía de supervisión sanitaria", se detectaron deficiencias que requirieron atención y a continuación se verifica con la finalidad de dar continuidad a los procesos de mejora continua.

	Verificación				Plazo para corrección	Observaciones
		CC	CP	NC		
1	Instalaciones: limpias, sin daños, sin fugas, con ventilación. (Áreas de: recepción, almacén, producción y comedor).	✓				
2	Estación de lavado de manos equipada	✓				
3	Equipo y utensilios: limpios, desinfectados y en buen estado.	✓				
4	Refrigeradores y congeladores con termómetro visible.	✓				
5	Tarimas: separadas 15 cm. del piso y de la pared para almacenar el producto.					
6	Instalaciones sanitarias: limpias, desinfectadas, con jabón, toallas de papel, con letrero de recordatorio, técnica de lavado de manos.	✓				
7	Lockers para el personal.					
8	Contenedores en buen estado, limpios, tapa y color clasificados conforme a orgánicos (verde), valorizables (azul) y desechos (gris), con bolsa de plástico (aplica solo para los dos últimos).	✓				
9	Energía: Uso preferente de led o focos ahorradores y en el caso de que no se haya hecho el cambio de lámparas, éstas deberán contar con protección para evitar contaminación en caso de estallamiento. En el servicio cuentan con señalamientos de apagado en áreas y aparatos sin uso.	✓				
10	Agua: Instalaciones apropiadas, sin fugas, para distribución y almacenamiento de agua potable. Filtros, trampas u otros mecanismos que impidan la contaminación del agua.	✓				

CC= cumple completamente 2 CP=cumple parcialmente 1 NC= no cumple 0


Resultado de la Supervisión

Unidad Académica ESCOM

Fecha 06/10/16

Como resultado de la aplicación de la "Guía de supervisión sanitaria", se detectaron deficiencias que requirieron atención y a continuación se verifica con la finalidad de dar continuidad a los procesos de mejora continua.

	Verificación	CC	CP	NC	Plazo para corrección	Observaciones
11	Extintor con sello/banda y seguro/perno anti disparo, con fecha de carga, vigencia y capacitación del personal.	/				
12	Almacenamiento en orden y productos en buen estado (color, olor, textura), empaque con fecha de caducidad, (control de primeras entradas y primeras salidas), anaqueles para el resguardo y distribución de productos.	/				
13	Menús a la vista, variados en el mes, nutritivos basados en la guía alimentaria de "El plato del Bien Comer" que contengan cereales, tubérculos, frutas, verduras, leguminosas y alimentos de origen animal.	/				
14	Precios a la vista, (de acuerdo a lo autorizado por el C.T.C.E.).	/				
15	Desechables: Utilización de material amigable con el ambiente privilegiando el uso de loza en el servicio de comedor y recipientes biodegradables en caso de alimentos para su consumo fuera.	/				
16	Personal con apariencia pulcra y buen estado de salud, indumentaria completa, (cofia o turbante, (no gorra o cachucha), cubre boca según área de trabajo, mandil preferentemente en tonos claros, guantes si fuera necesario y calzado antiderrapante), uñas cortas y sin esmalte, sin ningún tipo de joyería.	/				
17	Resultados de los análisis clínicos del personal (Exudado Faringeo y Coproparasitológico vigente) avalada por una institución de salud pública. Ddesparasitación del personal avalado por el Responsable Sanitario de la Unidad Académica.	/		/	15 DÍAS	ESTAN EN PROCESO
18	Comprobante de capacitación de "Buenas Prácticas de Higiene" (vigente).	/				
19	Comprobante de fumigación vigente (a la vista), realizado por una empresa con licencia sanitaria.	/				
20	Estudio de calidad del agua vigente, con medición de cloro residual (a la vista).	/				

CC= cumple completamente 2 CP=cumple parcialmente 1 NC= no cumple 0



Observaciones y Recomendaciones

Unidad Académica ESCOM CAFETERA
Fecha 6/OCTUBRE/2016
Supervisor (a) JUAN FRANCISCO DELGADO Firma [Firma]

- EL PERSONAL NO CUENTA CON LOS ESTUDIOS DE LABORATORIO
ESTA EN PROCESO
- YA SE CUENTA CON LOS ESTUDIOS DE AGUA. YA SE CORRIGIO
- FALTAN PRODUCTOS POR ETIQUETAR. (EL CONTENIDO)
- SE LES RECOMIENDO USAR EL UNIFORME ADECUADO
- SE ENCONTRO UTENCILIOS DE LIMPIEZA HBL ORGANIZADO
- QUE EL PERSONA HUSE COFID




Observaciones y Recomendaciones

Unidad Académica _____

Fecha _____

Supervisor (a) _____ Firma _____

Area with horizontal lines for notes, crossed out with a diagonal line.

Recibe
Representante de la Unidad Académica
FELIPE FIGUEROS DEL PRADO
Firma: 

Recibe
Usuario
Rodrigo De los Angeles Felipe
Firma: 