

GUIA DE EVALUACION FÍSICO FUNCIONAL

ALIMENTACION

ESTABLECIMIENTO:

EQUIPO EVALUADOR:

ARQ.

DR./A.

LIC.

LIC.

FECHA DE EVALUACION:

ESTABLECIMIENTO:

EVALUADOR:

MODALIDAD:

**FECHA DE
EVALUACION:**

		SI	NO	PUNTOS
1.	RECURSOS HUMANOS			
1.1	Licenciado en nutrición			
1.2	Personal de cocina suficiente			
1.3	Personal de distribución de las comidas			
1.4	Personal suficiente para asistencia alimentaria			
				0
2.	FUNCIONALIDAD			
2.1	Valoración del estado nutricional			
2.2	Lista de 15 menús de acuerdo a la estación			
2.3	Planilla completa de ingredientes			
2.4	Utilización de víveres de buena calidad			
2.5	Prescripción de dietas especiales acelulósica, hipercelulósica, hipocalórica blanda gástrica.			
2.6	Se cubre el valor enérgico de acuerdo a las recomendaciones nutricionales			
2.7	Se realiza educación nutricional extensivo a la familia			
2.8	Posee lista de residentes con sus dietas actualizadas			
2.9	Posee equipo de distribución con higiene y temperatura			
				0
3.	BIOSEGURIDAD			
3.1	Buen estado de higiene, conservación de los alimentos, de cocina y equipamiento			
				0

TOTAL PUNTOS NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN: 0

PUNTUACION

PUNTOS

1. RECURSOS HUMANOS

1.1	Licenciado en nutrición
1.2	Personal de cocina suficiente
1.3	Personal de distribución de las comidas
1.4	Personal suficiente para asistencia alimentaria

10
10
5
10

MAXIMO

35

2. FUNCIONALIDAD

2.1	Valoración del estado nutricional
2.2	Lista de 15 menús de acuerdo a la estación
2.3	Planilla completa de ingredientes
2.4	Utilización de víveres de buena calidad
2.5	Prescripción de dietas especiales acelulósica, hipercelulósica, hipocalórica blanda gástrica.
2.6	Se cubre el valor energético de acuerdo a las recomendaciones nutricionales
2.7	Se realiza educación nutricional extensivo a la familia
2.8	Posee lista de residentes con sus dietas actualizadas
2.9	Posee equipo de distribución con higiene y temperatura

10
10
10
5
5
10
3
3
4

MAXIMO

60

3. BIOSEGURIDAD

3.1	Buen estado de higiene, conservación de los alimentos, de cocina y equipamiento
-----	---

5

MAXIMO

5

TOTAL PUNTOS NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN: 100

ESTABLECIMIENTO:

EVALUADOR:

FECHA DE EVALUACION:

		SI	NO	PUNTOS
1.	CARACTERISTICAS DEL LOCAL O LOCALES			
1.1	9 m2 mínimo (apto para 30 raciones)			
1.2	16 m2 (apto para 50 raciones)			
1.3	Más de 50 raciones = 0,30 m2 por ración			
1.4	Supera metraje establecido por ración			
1.5	Dispensa víveres no perecederos			
1.6	Dispensa víveres frescos <i>Indicar dimensiones:</i> <i>Indicar capacidad según dimensiones:</i>			
1.7	Solados lavables e impermeables <i>Indicar tipo:</i>			
1.8	Paredes lavables e impermeables h=2,10m <i>Indicar tipo:</i>			
1.9	Iluminación y ventilación reglamentaria			
1.10	Mosquitero en vanos al exterior			
				0

2.	EQUIPAMIENTO			
2.1	Cocina familiar 4 hornallas y horno para 15 raciones			
2.2	Cocina semi industrial 4 horn. y horno de 15 a 50 raciones			
2.3	Cocina industrial 4 o 6 horn. Y 2 hornos para más de 50			
2.4	Supera equipamiento según cantidad de raciones			
2.5	Hasta 15 raciones 1 heladera familiar de 15 pies			
2.6	De 15 a 30 raciones 2 heladeras familiares de 15 pies			
2.7	De 30 a 50 raciones 1 heladera comercial de 4 puertas			
2.8	De 50 a 100 raciones 1 heladera comercial de 6 puertas			
2.9	Supera equipamiento según cantidad de raciones			
2.10	Extractor ambiental			
2.11	Campana con extractor			
2.12	Alacena adecuada según cantidad de usuarios			
2.13	Espacio p/distribución de raciones (mesada)			
2.14	Bacha profunda			
2.15	Vajilla 1 juego completo por comensal			
2.16	Batería de cocina acorde a la cantidad de usuarios			
2.17	Balanza de 2 a 5kg			
2.18	Licuada o procesadora			
				0

TOTAL PUNTOS RECURSOS FISICOS S. ALIMENTACIÓN PROPIO: 0

PUNTUACIÓN

PUNTOS

1. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL O LOCALES

1.1	9 m2 mínimo (apto para 25 raciones)
1.2	16 m2 (apto para 50 raciones)
1.3	Más de 50 raciones = 0,30 m2 por ración <i>(se computa un solo ítem de los anteriores)</i>
1.4	Supera metraje establecido por ración
1.5	Dispensa víveres no perecederos
1.6	Dispensa víveres frescos
1.7	Solados lavables e impensables
1.8	Paredes lavables e impermeables h=2,10m
1.9	Iluminación y ventilación reglamentaria
1.10	Mosquitero en vanos al exterior

3
3
3
2
1
1
2
2
2
2

MAXIMO

15

2. EQUIPAMIENTO

2.1	Cocina familiar 4 hornallas y horno para 15 raciones
2.2	Cocina semi industrial 4 horn. y horno de 15 a 50 raciones
2.3	Cocina industrial 4 o 6 horn. Y 2 hornos para más de 50 <i>(se computa un solo ítem de los anteriores)</i>
2.4	Supera equipamiento según cantidad de raciones
2.5	Hasta 15 raciones 1 heladera familiar de 15 pies
2.6	De 15 a 30 raciones 2 heladeras familiares de 15 pies
2.7	De 30 a 50 raciones 1 heladera comercial de 4 puertas
2.8	De 50 a 100 raciones 1 heladera comercial de 6 puertas
2.9	Supera equipamiento según cantidad de raciones <i>(se computa un solo ítem de los anteriores)</i>
2.10	Extractor ambiental
2.11	Campana con extractor
2.12	Alacena adecuada según cantidad de usuarios
2.13	Espacio p/distribución de raciones (mesada)
2.14	Bacha profunda
2.15	Vajilla 1 juego completo por comensal
2.16	Batería de cocina acorde a la cantidad de usuarios
2.17	Balanza de 2 a 5kg
2.18	Licadora o procesadora

2
2
2
1
2
2
2
2
1
1
1
1
1
1
1
1
1
1

MAXIMO

15

TOTAL PUNTOS RECURSOS FISICOS S. ALIMENTACIÓN PROPIO: **30**

ESTABLECIMIENTO:

EVALUADOR:

FECHA DE EVALUACION:

		SI	NO	PUNTOS
1.	CARACTERISTICAS DEL LOCAL O LOCALES			
1.1	Núcleo mínimo de cocina			
1.2	Espacio p/distribución de acciones (mesada)			
1.3	Pileta o bacha			
1.4	Solados lavables e impermeables <i>Indicar tipo:</i>			
1.5	Paredes lavables e impermeables h=2,10m <i>Indicar tipo:</i>			
1.6	Iluminación y ventilación reglamentaria			
1.7	Mosquitero en vanos al exterior			
				0

2.	EQUIPAMIENTO			
2.1	Cocina y/o microondas acordes a las raciones a suministrar			
2.2	Campana y/o purificador			
2.3	Heladera acorde a las raciones a suministrar			
2.4	Vajilla 1 juego completo por comensal			
				0

TOTAL PUNTOS RECURSOS FISICOS S. CONTRATADO: **0**

PUNTUACIÓN

PUNTOS

1. CARACTERISTICAS DEL LOCAL O LOCALES

1.1	Núcleo mínimo de cocina
1.2	Espacio p/distribución de acciones (mesada)
1.3	Pileta o bacha
1.4	Solados lavables e impermeables
1.5	Paredes lavables e impermeables h=2,10m
1.6	Iluminación y ventilación reglamentaria
1.7	Mosquitero en vanos al exterior

6
4
2
2
2
2
2

MAXIMO

20

2. EQUIPAMIENTO

2.1	Cocina y/o microondas acordes a las raciones a suministrar
2.2	Campana y/o purificador
2.3	Heladera acorde a las raciones a suministrar
2.4	Vajilla 1 juego completo por comensal

3
2
3
2

MAXIMO

10

TOTAL PUNTOS RECURSOS FISICOS S. CONTRATADO: **30**