ACTA No

FECHA: Bogotá, 03 de mayo de 2023
HORA: 10:00 a.m. – 12:30 p.m.
LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio San José Nazaret
TEMA: Seguimiento al servicio, verificación de rótulos de cocina y componente de nutrición y salubridad.

ASISTENTES: Jhenly Pinzón, Luis Felipe Alarcon Garcia.

DESARROLLO:

Siendo las 10:00 a.m. del día 03 de mayo del 2023, se arriba al Centro de Cuidado Transitorio San José de Nazaret con el objetivo de realizar acompañamiento y seguimiento al servicio, rótulos de cocina y componente de nutrición y salubridad del convenio 6872.

En el desarrollo de la supervisión y seguimiento se inicia con la verificación de los espacios de nutrición y salubridad, se verifica los alimentos perecederos los cuales no todos cuenta con el rotulo de identificación del alimento y fechas de vencimiento, a los cuales se les deja que se debe cumplir con lo estipulado por la secretaria de integración social y la subdirección de abastecimiento, se evidencio que algunas de las futas que se encuentran el área de alimentos estaba en un inicio de sobre maduración leve, se le deja que se debe verificar más seguido el estado de los alimentos perecederos.

De la misma manera verifica el aseo de las áreas y se verifica si se cuenta con alimentos en sobre maduración a lo cual se evidencio que el estado de los alimentos perecederos está en un adecuado estado.

Se valida que la mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima: 84 cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm, que se necesitaba en el área de cocina que se dejó en acta del 27 de abril, cumple con la mesa y se valida el funcionamiento y aseo de la misma.

Se deja que para el día 18 de mayo del 2023 la profesional en nutrición y dietética seguirá el proceso "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" (Formato Minuta patrón FORPSS-174, ciclo de menú, y Formato Análisis de aporte nutricional FOR-PSS-227), para la segunda opción, la propuesta de derivación de menú se debe tener en cuenta el "Listado de alimentos que representan un intercambio por grupos de alimentos en peso y medida casera" de las guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años.

Las preparaciones propuestas deberán incluirse en el formato ciclo de menú señaladas como opción No 2, si se propone una preparación y/o alimento nuevo que no esté en la minuta patrón el contratista deberá incluirlo en dicho documento, adicionalmente, deberá realizar para cada preparación propuesta la

Powered by CamScanner

descripción de los ingredientes y el gramaje a adicionar por cada uno en el Formato Análisis de aporte nutricional FOR-PSS-227 con la respectiva información nutricional obtenida de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2015.

COMPROMISOS
1. Seguimiento y control por parte de la profesional en nutrición, a los alimentos perecederos cada día de por medio.
2. Para el día 18 de mayo se debe enviar los formatos y modificaciones a la minuta para dar cumplimiento a la oferta de doble proteína en los servidos de almuerzo y cena.
3. Se le recuerda que para el día 8 de mayo se debe cumplir con las adecuaciones finales de las puertas de los baños.
4. Se debe actualizar el formato de Entrega de elementos de aseo cuidado transitorio, el cual tiene desactualizado la periocidad de entrega, puede generar errores al momento de la entrega de los elementos de aseo.

Siendo las 12:30 p.m. se finaliza la visita de seguimiento, el cual se le socializa el acta con la coordinadora Jhenly Pinzón, se recomienda cumplir con los compromisos dejados en la presente acta y dar cumplimiento a los anexos técnicos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jhenly Pinzón	Coordinadora	Centro Transitorio San José Nazaret	
Luis Felipe Alarcon Garcia	Apoyo a la supervisión SLIS – Suba	Subdirección Local de Suba	

Elaboró: Luis Felipe Alarcon Garcia – Profesional Equipo para la Supervisión Subdirección Local de Suba.

Powered by CamScanner