ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No 136		
Hora: 9:00am		**Fecha:** 31 agosto 2023
Lugar:	Fundación SURCOS	
Dependencia que Convoca:	Protección	
Proceso:	Gestión para la protección: Restablecimiento de Derechos	
Objetivo:	Realizar seguimiento a requerimientos Rad. No. 20233440000218281 por el presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales de contrato de aportes No. 11009492022	

Agenda:

1. Presentación del equipo de la supervisión y socialización del objetivo de la visita.
2. Seguimiento a incumplimientos por requerimiento Rad. No. 20233440000218281 componente de alimentación y nutrición.
3. Decisiones
4. Observaciones del operador.
5. Compromisos

Desarrollo:

1. **PRESENTACIÓN DEL EQUIPO DE LA SUPERVISIÓN Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA VISITA**:

Se realiza presentación de la profesional de apoyo a la supervisión Omaira Ramírez Pardo – Nutricionista con Gina Rodríguez Valero coordinadora y Paola Ramirez nutricionista de la Fundación SURCOS aclarando que el objetivo de la visita es realizar el seguimiento al requerimiento generado de la aplicación de instrumento de supervisión realizada el 21/06/2023 por el presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales en el componente nutricional.

2. **SEGUIMIENTO A REQUERIMIENTO RAD. NO. 20233440000218281 COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.**

Alimentación

Hallazgo 21/06/2023

No se da cumplimiento a la guía de preparaciones dado que en el refrigerio de la mañana no se adiciona el azúcar de la bebida láctea, afectando el aporte de calorías y nutrientes establecidos en los manuales de acuerdo con el tiempo de permanencia del adolescente o joven en la modalidad.

Respuesta del operador 01/08/2023

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Dando respuesta al requerimiento frente al incumplimiento de la guía de preparaciones en donde no se adicionó azúcar a la bebida láctea, afectando el aporte de calorías y nutrientes establecidos en los manuales de acuerdo con el tiempo de permanencia del adolescente o joven de la modalidad, se realizó en primera instancia capacitación sobre qué es la guía de preparaciones, cómo se usa y su importancia, dentro de la cual se estipuló un taller quincenal sobre la estandarización de las preparaciones y así afianzar los diferentes ingredientes y cantidades utilizados en cada una de las preparaciones. Por otra parte se realizó acta de compromiso con las auxiliares de cocina en donde se comprometen a hacer uso de la guía de preparaciones de manera obligatoria la cual queda visible y a la mano dentro del servicio de alimentación. Se adjunta ficha técnica de la capacitación junto con evidencia fotográfica del taller realizado y acta firmada por la nutricionista de la entidad y las auxiliares de cocina.

Seguimiento 31/08/2023

CUMPLE
La alimentación diaria suministrada cumple con el porcentaje de calorías y nutrientes de acuerdo con lo establecido en los Manuales Operativos de acuerdo con el tiempo de permanencia del adolescente o joven en la modalidad. Se verifican gramajes y cumplimiento de la guía de preparación implementado en la minuta # 25 de la semana 3. Se verifican actas de capacitación realizadas por la nutricionista del operador sobre la guía de preparaciones y estandarización.

Almacenamiento de alimentos

Hallazgo 21/06/2023

Se observa en la visita que en el área de preparación permanecen los alimentos que deben estar refrigerados (carnes) generando riesgo de contaminación y en consecuencia se afecta criterio e) por cuento no se mantiene este grupo de alimentos en temperaturas seguras de acuerdo en lo definido en la guía técnica de alimentación y nutrición.

Respuesta del operador 01/08/2023

Dando respuesta al requerimiento frente al incumplimiento en donde se observa que "en el área de preparación, permanecen los alimentos que deben estar refrigerados (carnes) generando riesgo de contaminación... donde no se mantiene este grupo de alimentos en temperaturas seguras de acuerdo con lo definido en la guía técnica de alimentación y nutrición", se realizó capacitación sobre temperaturas seguras de almacenamiento y la importancia de cuidar la cadena de frío; adicionalmente se realizó acta de compromiso con las auxiliares de cocina en donde se estipula la realización obligatoria del procedimiento para el descongelamiento de las carnes y la adecuada conservación de temperaturas. Finalmente, se imprime infografía con las temperaturas seguras de almacenamiento y las claves de una adecuada cadena de frío la cual se socializa y se dejan visibles dentro del servicio de alimentación para que las auxiliares de cocina lo tengan siempre presente. Se adjunta ficha técnica de capacitación, acta de compromiso y evidencia de socialización de infografías visibles dentro del área del servicio de alimentación.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Seguimiento 31/08/2023
CUMPLE
Los productos congelados (que deben permanecer a -18°C o menos), un día antes de ser empleados pasan a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se encuentran a 4°C o menos. Se verifican condiciones de almacenamiento los productos cárnicos que se van a preparar en el día se encuentran refrigerados. Se identifican ayudas visuales para reforzar las temperaturas de seguridad.

Preparación de alimentos

Hallazgo 21/06/2023

Se afecta criterio b) del instrumento de visitas ya que, en el servicio de alimentos, al momento de la visita se identificó que no se realizaron los adecuados procesos de desinfección de acuerdo a los protocolos establecidos.

Respuesta del operador 01/08/2023

Dando respuesta al requerimiento frente al incumplimiento en donde se identificó "no se realizaron los adecuados procesos de desinfección de acuerdo con los protocolos establecidos", se realizó capacitación sobre los procesos de desinfección de alimentos y empaques, adicionalmente se realiza acta de compromiso con los auxiliares de cocina donde se estipula el cumplimiento obligatorio de la limpieza y desinfección de los alimentos y empaques, así como en general las áreas y superficies del servicio de alimentación; finalmente se socializa y se deja visible tabla de desinfección de alimentos y empaques en el servicio de alimentación

Seguimiento 30/08/2023
CUMPLE
Durante la visita se evidencia que se realizan los procesos de limpieza y desinfección de frutas, verduras, bolsas y empaques antes de su utilización. Se verifican actas de capacitación realizadas por la nutricionista del operador sobre procesos de desinfección con la tabla de dosificación correspondiente.

DECISIONES

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Se recomienda al operador continuar con la mejora continua ya que permitió el cumplimiento de los criterios afectados en el requerimiento Rad. No. 20233440000218281 por esta razón se da **cierre del requerimiento.**

3. OBSERVACIONES DEL OPERADOR.

Desde el operador nos comprometemos a la mejora continua de los procesos para llevar a cabo el cumplimiento total en todos los aspectos del área de nutrición que permita ofrecer a las beneficiarias alimentación de calidad acorde a lo estipulado en la guía de nutrición.

4. COMPROMISOS.

Se reitera al operador establecer acciones contundentes, encaminadas a mejorar la prestación del servicio a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, ubicados en la unidad de servicio.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
-	-	-

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Ana María Acevedo	Gestora de caso	Fundación SURCOS	Ana Acevedo L. Trabajadora Social TP 2021012-1 U.C.M.C. FUND
Paola Ramírez	Nutricionista	Fundación SURCOS	
Omaira Ramírez Pardo	Nutricionista – apoyo a la supervisión	ICBF	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.