PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ESTRATEGIA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código FOP-PPS-346

Versión 1

Fecha Marzo 08 2018 AM 11/05/2018

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Fontibón

SERVICIO SOCIAL:

UNIDAD OPERATIVA: J.I. Cofinanciada Comunal.

DIRECCIÓN: Calle 23 H 106-54

TELÉFONO: 7788117.

OPERADOR: Fundación Manos Unidas de Colombia.

FECHA (día/mes/año) ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: ____ MAYO: ____ JUNIO: ____ JULIO: 10/7/2023.

AGOSTO: 4/8/23 SEPTIEMBRE: 7/9/23 OCTUBRE: 18/10/23 NOVIEMBRE: 3/11/23 DICIEMBRE: ____

| | 1. APORTE ALIMENTARIO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio, asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | | | NA | NA | NA | NA | NA | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas) | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte Asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| | 2. PERSONAL MANIPULADOR | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

Powered by CamScanner

| | 3. RECIBO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

| | 4. ALMACENAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un lapso no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio temperatura maxima 6 °C | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

| | ALMACENAMIENTO EN SECO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire los alimentos están dispuestos sobre pallés o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

Powered by CamScanner

| | REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.2 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.3 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.4 | Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 días | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.5 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación carnes crudas, en refrigeración: Cárnicos carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.6 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.7 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.8 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.9 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.10 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 4.11 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

| | 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 5.2 | El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | | NC | NC | C | C | C | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se mantengan por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>6°C <60°C). | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.7 | Los alimentos (ultimos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren coccion, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparacion de alimentos | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfeccion de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de coccion hasta el area de servido y/o distribucion | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribucion a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SCRS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socializacion de Estandarizacion de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.13 | Durante la distribucion las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual a 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales | | | | | | | C | C | C | C | C | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador de alimentos limpia y desinfecta oportunamente segun el plan de saneamiento | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribucion de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas estan limpias y organizadas para los participantes | | | | | | | C | C | C | C | C | | |
| 6.4 | El proceso de disposicion se realiza segun las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final | | | | | | | C | C | C | C | C | | |

**OBSERVACIONES**

1.2 ⇒ Es un jardin Cofinanciado no aplica cambio de menú. 4.5 los estantes de almacenamiento no estan a 15cm de la pared. 5.3 En el servicio no se encuentra el formato de entrada y salida de alimentos esta virtual en la oficina. El formato de desinfeccion tambien esta en la oficina.
Agosto: El item 1.2 No aplica por ser Cofinanciado. 5.3 El formato se lleva digital.
Sept: se continua con la observacion del item 1.2. no aplica por ser cofinanciado.
Oct: Por ser jardin Cofinanciado el item 1.2 no aplica.
Nov: 1.2. Por ser Jardin cofinanciado no aplica los @cambios de menú.

Powered by CamScanner

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional | M. Teresa Olivers | Firma | María Teresa Olivers S. Nutricionista Dietista - UIS MND. 03294 | Nombre Responsable o Coordinador | Mª del Pilar | Firma | |
| Nombre Profesional | María Teresa Olivers | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Mª del Pilar | Firma | |
| Nombre Profesional | María Teresa Olivers | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Mª del Pilar | Firma | |
| Nombre Profesional | María Teresa Olivers | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Mª del Pilar | Firma | |
| Nombre Profesional | Mª Teresa Olivers | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | Mª del Pilar | Firma | |
| Nombre Profesional | | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | | Firma | |
| Nombre Profesional | | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | | Firma | |
| Nombre Profesional | | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | | Firma | |
| Nombre Profesional | | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | | Firma | |
| Nombre Profesional | | Firma | | Nombre Responsable o Coordinador | | Firma | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se [illegible]

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

**Diligenciar:**

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para

Nombres y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento

Nombres y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya

Powered by CamScanner

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código FOR-PSS-246 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:** | Fontibón. | **SERVICIO SOCIAL:** | Jardines Infantiles. |
| **UNIDAD OPERATIVA:** | Jardin Infantil Cofinanciado Emanuel | | |
| **DIRECCIÓN:** | | **TELÉFONO:** | |
| **FECHA (dd/mm/aaaa):** | 3/11/2023 | **OPERADOR:** | Fundación Manos unidas Colombia. |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Higado de Res Enceballado | Higado de Res Enceballado | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Muy bueno | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 10 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| Arroz con Pimentón | Arroz con Pimentón | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Excelente. | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Arveja Verde fresca, Zanahoria | Arveja Verde. Zanahoria Rehidratada. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | Bueno. | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Yuca Cocido | Yuca Cocida. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | Bueno. | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Sopa Patacón | Sopa patacón. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Excelente. | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Jugo Maracuya | Jugo Maracuya. | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Muy bueno. | |
| | | 2 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 1 | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | | |
| | | 3 | | | | | | | |

**OBSERVACIONES:**

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS M.P. MND. 03291

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Oliveros Suárez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Mª del Pilar Cadena F.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Codigo: FOR-PSS-252
Version: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019


| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | Fontibón | SERVICIO SOCIAL: | Jardines Infantiles |
| UNIDAD OPERATIVA: | Jardin Infantil Cofinanciado Emanuel. | | |
| DIRECCIÓN: | | TELÉFONO: | |
| OPERADOR | Fundación Manos unidas de Colombia. | FECHA: (dd/dm/aaaa) | 3/11/2023. |

| COBERTURA ATENDIDA HOY: | GRUPO ETÁREO 1: DE __A___ MESES | | GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 2 AÑOS | 25 | GRUPO ETÁREO 3: DE 2 A 3 AÑOS | 35 | GRUPO ETÁREO 4: DE __A 3 AÑOS | 37 | GRUPO ETÁREO 5: DE __A ___ AÑOS | Total 97 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Caminadores Caminadores Caminadores

| | | | | | | NUMERO DE MUESTRAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESULTADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRUPO DE EDAD EVALUADO | TAMAÑO DE MUESTRA | ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | PESO SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | CUMPLE | NO CUMPLE |
| Caminadores | 3 | Arroz con pollo desmechado | Arroz con pollo desmechado | 29gr | PESO MUESTREADO | 29 | 28 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 103 | 103 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caminadores | 3 | Arroz con pimienta | Arroz con pimienta | 35gr | PESO MUESTREADO | 35 | 34 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 97 | 97 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caminadores | 3 | Arveja verde desmechada | Arveja verde desmechada | 25gr | PESO MUESTREADO | 25 | 25 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caminadores | 3 | Yuca cocida | Yuca cocida | 25gr | PESO MUESTREADO | 25 | 25 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caminadores | 3 | Sopa Patacon | Sopa patacon | 120cc | PESO MUESTREADO | 120 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caminadores | 3 | Jugo Hidratado | Jugo Hidratado | 120cc | PESO MUESTREADO | 120 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**OBSERVACIONES:**

FIRMA PROFESIONAL: María T. Olivieros S.

NOMBRES Y APELLIDOS: María Nutricionista Dietista - UIS
MND. Olivieros Suárez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: María del Pilar Suárez T

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-246 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:** | Fontibón. | **SERVICIO SOCIAL:** | Jardines Infantiles. |
| **UNIDAD OPERATIVA:** | Jardin Infantil Cofinanciado Emanuel | | |
| **DIRECCIÓN:** | | **TELÉFONO:** | |
| **FECHA (dd/mm/aaaa):** | 3/11/2023 | **OPERADOR:** | Fundación Manos unidas Colombia |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Higado de Res Encebollado | Higado de Res Encebollado | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Muy bueno | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| Arroz con Pimentón | Arroz con Pimentón | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Excelente. | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Arveja Verde fresca, Zanahoria | Arveja Verde. Zanahoria Remolacha. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | Bueno. | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Yuca Cocida | Yuca Cocida. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | Bueno. | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Sopa Patacón | Sopa patacón | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Excelente. | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Jugo Maracuya | Jugo Maracuya. | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Muy bueno. | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 1 | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | | |
| | | 3 | | | | | | | |

**OBSERVACIONES:**

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS T.C.M.N. 03294

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Oliveros Suárez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Mª del Pilar Godoy

Powered by CamScanner

150

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL



**ACTA N°**

FECHA: 3/11 Bogotá, 2023

HORA: 10:00 AM

LUGAR: Jardin Infantil cofinanciado Emanuel

TEMA: Servicio de Alimentacion.

ASISTENTES: . Responsable. Nutricionista de Apoyo.

ORDEN DEL DÍA:

- Implementación formato 298, gramaje. @aracteristicas organolepticas
- formato del servicio y acompañamiento.

DESARROLLO:

- Realizo la implementación del formato 298 el cual @ontinua por ser jardin @ofinanciado con el item 1.2 que no aplica ya que estos jardines no se les realiza @ambio de minuta. a no ser con aprobación desde el supervisor del contrato.
- Realizo la revision de los @arpetas con la papeleria donde se pueda evidenciar que se encuentran al dia y bien diligenciadas.
- los alimentos en bodega cuentan con su respectivo rotulo el cual cumple con las indicaciones para este objeto como es fecha de vencimiento lote. los alimentos en refrigeracion y congelación estan debidamente almacenados.
- Al revisar el frever en medio ambiente cumple las condiciones optimas para su consumo.



Powered by CamScanner

- el dia de hoy se da el siguiente menu:
Higado de res encebollado; Arroz con zanahoria, arveja, zanahoria y habichuela(guisada) yuca cocida, Sopa de papa con Jugo de maracuyá.
- Acompaño el momento de la distribucion del menú mostrando que se de los alimentos según el gramaje por grupo etareo.
- En @ comedor evidencio que el higado y la yuca no tiene muy buena aceptacion con los niños.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Socializacion acta a la responsable | Nutricionista | 3/10/2023 |
| | | |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día de mes de.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Mª del Pilar Guerrero F | Responsable | J.I.C Emanuel | |
| Maria Teresa Oliveros | Nutricionista | Infancia | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Anexos:

Elaboró: Maria Teresa Oliveros
Nutricionista
Jardines Infantiles Localidad.



Powered by CamScanner