ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 18-05-2024

HORA: 8:30 am 2.30 pm

LUGAR: JIC. Portal de los Sueños

TEMA: Socialización plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Personal del talento humano del Jardín Portal de los Sueños

OBJETIVOS: Socializar con el personal de servicio de alimentos y aseo las funciones establecidas en el componente de nutrición y salud, herramientas control de ingreso y salida de alimentos como también el plan de saneamiento establecido en la unidad operativa.

ORDEN DEL DÍA

- Revisar con el personal de servicio de alimentos y aseo las funciones y obligaciones que se tienen desde el rol que ejercen.
- Socialización plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura.
- Presentar las obligaciones acordes a cada componente y tipo de modalidad de atención establecidas en el Anexo Técnico del convenio 7599

DESARROLLO

Siendo la 8:30 am, se da inicio a la reunión de talento Humano, convocada por las responsables del servicio de los jardines cofinanciados Chaminade Voz de Alerta y Chaminade Portal de los Sueños Xiomara pinzón y Nelly Vargas, quienes convocaron al personal del servicio de alimentos, auxiliar administrativo, personal de aseo e higiene, con el fin de socializar las funciones y obligaciones de los respectivos componentes basados en el plan de saneamiento básico y el manual de buenas prácticas de manufactura, el cual se

explicó por medio de una presentación en el televisor, con el fin de obtener una mayor comprensión de los establecido según el anexo técnico y las normas vigentes.
Se les aclaro que es importante conocer y poner en práctica cada uno de los programas que forman parte del plan de saneamiento.

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Recordando que el objetivo general del plan de saneamiento básico, es desarrollar un programa integral para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria y mantener un entorno higiénico y saludable.
De igual manera, se hace énfasis en los procesos de limpieza y desinfección de cada una de las áreas, espacios, elementos y juguetes.

Se les recuerda que diariamente se debe de limpiar pisos, ventanas, paredes, baños, colchonetas, cada una de las áreas, sala amiga etc., puesto que se realizará una inspección una vez por la semana verificando cada una de las condiciones.
De igual manera se recuerda el manejo de residuos y su respectivo almacenamiento, se les informa que el aseo general se debe realizar los días viernes, evitando que se acumule mugre y suciedad en las superficies.
Las escaleras deben ser restregadas dos veces en la semana, se debe realizar aspersión de las aulas diariamente y desinfectar juguetes.

Se dialoga con el personal de alimentos sobre las normas higiénico sanitarias que se deben de tener en el momento de recibir, almacenar y preparar los alimentos, identificar algunos de los factores que generan la contaminación, seguir cada uno los protocolos y formatos establecidos en el plan de saneamiento básico y el manual de buenas prácticas de manufactura.

a cada una de los formatos que forman parte del componente, indicando la forma correcta de diligenciar cada uno de ellos, los cuales se deben diligenciar diariamente.

- Plan de compras
- Recepción de vehículos
- Recepción de alimentos
- Preparación de alimentos
- Control entradas y salida de alimentos.
- Temperatura de los quipos de refrigeración y congelación
- Plan de saneamiento básico – programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, manejo de residuos solidos y líquidos, agua potable.

2. Se sensibiliza al manipulador de alimentos sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos y la inocuidad de los mismos, haciendo énfasis en las buenas practicas de manufactura que competen al jardin.

Es importante evitar el uso de aretes, pircing, pulseras, celulares y demás accesorios recordando las buenas prácticas de manipulación.
El uniforme debe usarse de acuerdo a la norma establecida y en perfecta higiene.
Al personal se le solicita llegar diez minutos antes del ingreso de las niñas y niños, para así mismo verificar la bodega de alimentos, evitando que alguna de las frutas o verduras esté en mal estado y verificar que todo esté en perfectas condiciones.
Se retoman los aspectos establecidos en el Anexo Técnico del convenio 7599 y particularmente las obligaciones en cada uno de los componentes acorde al esquema de atención presencial, el cual será implementado en el momento que la SDIS lo disponga. Se retoman los puntos definidos en los estándares y se presentan cada una de las acciones que se llevan a cabo para dar cumplimiento a las obligaciones con el fin de garantizar a los niños y las niñas el derecho a la salud, alimentación, partiendo del reconocimiento de las particularidades y de los ritmos de crecimiento y desarrollo individual. Se comparten los documentos que orientan las acciones como son el Plan de Saneamiento, Las Buenas Prácticas de Manufactura.

De igual manera al personal de servicio de aseo e higiene se le hace una retroalimentación sobre las listas de chequeo y documentos que se deben diligenciar desde el rol que se ejercen, cumpliendo con lo establecido en la norma.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniela Vargas Rodriguez	Auxiliar Administrativo	JIC Portal de los sueños	Daniela Vargas
Mireya Poda Martinez O	Servicio Alimentos	Jic Portal de los Sueños	
Iqda fabiola Galeano	Servicio Alimentos	jc portal de los sueños	Iqdafabiola
Karol Castañeda Ramirez	Auxiliar Pedagogica	Jc Portal de los Sueños	Karol Castañeda
Nelly Vargas Ooza	Responsable Servicio	Jc portal de los Sueños	nellyV

Anexos:
Elaboró: nellyOoaV