**ACTA N°**

FECHA: Bogotá, 20 de Mayo / 2024.

HORA: 7: 11am

LUGAR: JC Antón Ruedo.

TEMA: Supervisión Sesión de alimentación
- Taller Estrategia SAFC.

ASISTENTES
- Nutricionista apoyo a Estandares.
- Coordinadora de la unidad.

ORDEN DEL DÍA:
- Taller de Estrategia SAF.
- Tamizaje Nutricional (Bajo niños Faltantes)
- Supervisión de Sesión de almuerzos.

DESARROLLO:

1. Se Realizó taller de Estrategia SAFC. Sobre Técnicas de Extracción / Posturas de amamantamiento.

2. Se Realizó Toma de Medidas Antropometricas Faltantes de los niveles de Pañales, Caminadores Preescolar.

3. Supervisión de Sesión de almuerzos Realización de Prueba organoleptica Muestreo de Personal

→ diligenciamiento de Formato de Supervisión Mensual.

→ Se entrega Fichas de Uso Sala amiga del Mes ABRIL / Firmada.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Zaida Cuervo | Responsable | JIC Antón Pirulero | |
| & Patricia Casas | Docente | JIC Antón Pirulero | |
| Catalina Bolbergues | Nutricionista. | JL/SLI Engativá | Catalina B. |
| | | | |

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolbergues Castañeda.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | Engativa. | SERVICIO SOCIAL: | Jardín Suyo | UNIDAD OPERATIVA: | JC Antonio Nariño | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 20/05/24 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 96. | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 170947 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | Sonia Catalina Bolívar Castañeda. | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | Nutricionista. |
| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | Almuerzo. | NÚMERO DE MENÚ: | Semana 4 Menu 1 | | | | |

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | NÚMERO DE MUESTRAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | RESULTADO CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1a 2a 11m. | 5 | Carne de Cerdo en salsa | Carne de cerdo en salsa | 29gr | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 29 | 30 | 29 | 30 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 103 | 100 | 103 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1a 2a 11m | 5 | Arroz con Fideo | Arroz con Fideo | 35gr | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 35 | 35 | 36 | 35 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 100 | 103 | 100 | 103 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1a 2a 11M. | 5 | Arelga con huevo | Arelga con huevo | 25gr | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 25 | 26 | 25 | 26 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 104 | 100 | 103 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1a 2a 11M. | 5 | Papa cocida al Vapor | Papa cocida al vapor | 30gr | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 30 | 31 | 30 | 30 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1a -2a 11M | 5 | Sopa de Arracacha | Sopa de Arracacha | 120 cc | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1a 2a 11M. | 5. | Jugo de Fresa | Jugo de Fresa. | 120 cc | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | 3. | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Catalina B.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Sonia Catalina Bolívar C
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52826528
CARGO: Nutricionista

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Laura Cuervo A
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52720194
CARGO: Responsable.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Código: FOR-PSS-246 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| Página: 1 de 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | Engativá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | Jardín Infantil día |
| UNIDAD OPERATIVA: | Cofinanciado Antón Pandero. | | |
| DIRECCIÓN: | Calle 70# 109A-05. | TELÉFONO: | 8051881. |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 20/ mayo/ 2024. | OPERADOR: | |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne de Cerdo en salsa | Carne de cerdo en salsa de piña en trozos. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Arroz con Fideos. | Arroz con Fideos. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Acelga con huevo. | Acelga con huevo. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Papa Cada al vapor | Papa Cada al vapor | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9. | 9 | 9. | | |
| Sopa de Arracacha | Sopa de Arracacha. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Jugo de Fresa | Jugo de fresa. | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9. | | |
| | | 1 | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | | |
| | | 3 | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Catalina B.

NOMBRES Y APELLIDOS: Catalina Bolaquez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

| Código: FOR-PSS-248 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 |
| Página: 1 de 5 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| RECCION LOCAL: | Engativá. | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | Jardín infantil | UNIDAD OPERATIVA: | Comunidad Antón Pirulero |
| CIÓN: | Calle 70N° 109A-05. | | | TELÉFONO: | 8051817. |
| DOR: | Cordis | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 24. | FEBRERO: 15. | MARZO: 7. | ABRIL: 18 | MAYO: 20. | JUNIO: | JULIO: | | | | |
| | AGOSTO: | SEPTIEMBRE: | OCTUBRE: | NOVIEMBRE: | DICIEMBRE: | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 04-12-2023 | CONCEPTO | Favorable | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 96 | No. ACTA: | Acta N. 191609 | SUBRED | Norte. |
| IA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | | CONCEPTO | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | No. ACTA: | | SUBRED | |

| 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| as áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| as instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, ciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales omésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran egurados y en buen estado. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| s ventanas y puertas, son de material que no generan stancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los rios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de guridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| enta con ventilación directa o indirecta sin generar omodidad del personal, previene la condensación del vapor, ro y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran legidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de erial no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| pisos, paredes y techos son de materiales que no generan ancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no rbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o ctos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con nes redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de aración y almacenamiento de alimentos. Los pisos se ienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras lementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| nidad operativa cuenta con plan de saneamiento do a la unidad operativa y actualizado con los amas establecidos tales como manejo de agua, za y desinfección, control de vectores y manejo de os sólidos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| cuentran implementados los programas del plan de miento y se verifican el correcto diligenciamiento de matos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| a utilizada en el establecimiento es potable | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| inistro de agua y su presión es adecuado para todas raciones | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| a con tanque de almacenamiento de agua potable, el está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| ie de almacenamiento de agua está protegido y es cidad suficiente para un día de operación. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| a y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 Control de lavado de tanques de almacenamiento (Verificar la autorización de la empresa para esta actividad, el certificado de mantenimiento del con las respectivas fichas técnicas de los productos s) | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| d operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de acuerdo a los residuos generados y son removidos del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | 3. 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 | |
| 3.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 3.2 | 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. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 3.3 | 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 | | | | | | | | |
| 3.4 | 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 | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 3.6 | 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

| | 4. 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 | |
| 4.1 | 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 | | | | | | | | |
| 4.2 | 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 | | | | | | | | |
| 4.3 | 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 | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 4.8 | 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 | | | | | | | | |
| 4.9 | 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 alimentos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 4.10 | 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 | | | | | | | | |

| | 5. 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 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.2 | 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 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 5.4 | 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 | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 5.6 | 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 | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| 6. 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 | |
| 6.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.3 | 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 | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.5 | 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 palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas 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 | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| 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 | |
| 9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 11 | 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 | | | | | | | | |
| 12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras<br>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 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 6.19 | 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 | | | | | | | | |

| | 7. 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 | |
| 7.1 | 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 | | | | | | | | |
| 7.2 | 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 | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.4 | 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 | | | | | | | | |
| 7.5 | 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 | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| | 8. 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 | |
| | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |
| | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | C | C | C | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 27/10/2023. | EMPRESA | HB Fumigación y Salud | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 09-02-23. |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 30/10/2023. | EMPRESA | HB Fumigación y Salud | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 09-02-23. |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | Catalina Bobadilla | Firma: | Catalina B. | Nombre Responsable o Coordinador: | Laura Cuervo | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Catalina Bobadilla | Firma: | Catalina B. | Nombre Responsable o Coordinador: | Laura Cuervo | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Catalina Bobadilla | Firma: | Catalina B. | Nombre Responsable o Coordinador: | Laura Cuervo | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Yuonne Díaz | Firma: | Yuonne D. | Nombre Responsable o Coordinador: | Laura Cuervo | Firma: | |
| Nombre Profesional: | Catalina Bobadilla | Firma: | Catalina B. | Nombre Responsable o Coordinador: | Laura Cuervo | 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: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

SLIS ENGATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-

BCS-7744-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE BOGOTÁ - 2721 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL CAMINADORES

Fecha reporte: 16/05/2024

Cantidad beneficiarios: 2

| No. | Tipo | Número | 1er. Apellido | 2do. Apellido | Nombres | FECHA TOMA | PESO | TALLA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | RC | 1141726511 | RINCON | VILLALBA | DILAN STIVEN | 20/05/24 | 10,4 | 74,5 |
| 2 | RC | 1195217898 | SALAZAR | QUIÑONES | DANNA LUCIANA | 20/05/24 | 11,3. | 80,2. |

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Catalina Beltrán Z.
c.c 52826548.
Nutricionista apoyo a.
Caminadores.
/.05/2024

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

SLIS ENGATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-

Fecha reporte: 16/05/2024

BCS-7744-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE BOGOTÁ - 2731 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL PARVULOS

Cantidad beneficiarios: 7

| No. | Tipo | Número | 1er. Apellido | 2do. Apellido | Nombres | FECHA TOMA | PESO | TALLA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | RC | 1014316545 | MANTILLA | FUQUEN | JOAN MATIAS | 20/05/24 | 9,8 | 82. |
| 2 | RC | 1025776146 | MURILLO | RUIZ | ADRIAN ALEJANDRO | 20/05/24 | 12,8 | 87,7 |
| 3 | RC | 1233700921 | NOMESQUE | NAVARRETE | JERONIMO | 20/05/24 | 11,9 | 83,5. |
| 4 | RC | 1014316965 | NUÑEZ | VERA | DANNA VALENTINA | 20/05/24 | 13,9 | 97 |
| 5 | RC | 1145230616 | VARGAS | SARMIENTO | LUCIANA | 20/05/24 | 10 | 99,8. |
| 6 | RC | 1243760911 | ZARRAGA | DIAZ | EMMA ISABEL | 20/05/24 | 14,7 | 95,7 |
| 7 | RC | 1243760912 | ZARRAGA | DIAZ | MIA ISABELLA | 20/05/24 | 12,9 | 92,8 |

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Catalina Bolívar
CC 52826528 Bta
Nutrición apoyo a Gabriela
/ 05/2024

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

ENGATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-

Fecha reporte: 16/05/2024

S-7744-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE OGOTÁ - 2722 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL PREJARDIN

Cantidad beneficiarios: 4

| No. | Tipo | Número | 1er. Apellido | 2do. Apellido | Nombres | FECHA TOMA | PESO | TALLA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | RC | 1116450743 | AGUDELO | GARZON | DILAN SANTIAGO | 20/05/24 | 22,2 | 109,5 |
| 2 | RC | 1141139324 | AYALA | PARRA | IAN SMITH | 20/05/24 | 19 | 100 |
| 3 | RC | 1233700204 | FLOREZ | PERDOMO | ETHAN ANDRES | 20/05/24 | 14,7 | 95,7 |
| 4 | RC | 1015000221 | SANCHEZ | MARIN | GABRIEL FELIPE | 20/05/24 | 12,7 | 89. |

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Catalina Bolivar Gonzalez Cabezedo
52.826528
Nutricionista apoyo a Estandares.
05/2024.