FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. RINCÓN
NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008

Bogotá 16 Julio del 2024

Señor:
SUBDIRECCION LOCAL SUBA
DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
Subdirector Local para la Integración Social de Suba
Supervisor del Convenio
Ciudad

BOGOTÁ Fecha: 2024-07-16 16:21:02
Radicado: E2024033740
Cod Dependencia: Fol:
Tipo Documental:
Remitente: MARICELA ROJAS TORRES
Destino: DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
Numero Folios: 50 Anexos: 0

Ref. RESPUESTA REQUERIMIENTO

Asunto: S2024110653

Respetada Doctor

Reciba un cordial saludo de nuestra parte;

En atención al requerimiento de la referencia se emite respuesta y es así como se informa:

Atendiendo a las obligaciones en la vista de alistamiento realizado por la Supervisión del convenio 7607- 2024, al Jardín Infantil Cofinanciado RINCON, el día 20 de junio 2024, donde se evidenciaron las siguientes observaciones desde el componente de:

Nutrición y Salubridad:

1.

·" No documentaron los procesos de compra y transporte de alimentos".

La Fundación Celestin Freinet Rincón realiza un plan acción mejora inmediata frente a los hechos y observaciones generadas el día de la visita, se realiza capacitación al Talento Humano manipulador de alimentos, en referencia al correcto y oportuno diligenciamiento de cada una de los formatos.
Anexo acta 21/06/2024

- Se identifica el formato de transporte de alimentos. Código: FOR-PSS-232
- Se socializa el paso a paso del diligenciamiento del formato establecido.
- Se identifica el formato de plan de compras. Código: FOR-PSS-226
- Se socializa el paso a paso del diligenciamiento del formato establecido.

2.

·" Ingreso de alimentos (manzana) durante la prestación del servicio y no en horario establecido"

Para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales de compra de alimento, como lo es los horarios establecidos para la entrega y recepción de alimentos en la Unidad Operativa Jardín Infantil Cofinanciado Rincon.

Powered by CamScanner

El representante Legal realiza un llamado por correo electrónico al Proveedor pequeño productor AGESCOM , donde solicita de manera pertinente que haga cumplimiento a los cronogramas de entrega, horarios, fechas de los alimentos solicitados.

Anexo Soporte correo enviado

3.

 "No se realizó el diligenciamiento oportuno de los formatos control de alimentos: preparación de alimentos y verificación de vehículo transportador de alimentos, no contaron con diligenciamiento en junio de 2024; recepción de alimentos último diligenciamiento el 8/6/2024 y control de entradas y salidas de alimentos último diligenciamiento del 7/6/2024".

Una vez finalizada la supervisión el día 20 de junio de 2024, la responsable del Servicio del Jardín Infantil Cofinanciado Rincon se reúne con el Talento Humano (manipuladoras de alimentos), con el fin de identificar las dificultades presentadas en el diligenciamiento de los formatos de transporte de alimentos, recepción de alimentos, entradas y salidas de alimentos, se realiza una retro alimentación y fortalecimiento del diligenciamiento de los mismos, así mismo se vincula talento humano a la unidad operativa con experiencia en cada uno de los procesos que permitirá fortalecer el equipo de trabajo.

- Se identifica el formato de transporte de alimentos. **Código: FOR-PSS-232**
- Se socializa el paso a paso del diligenciamiento del formato establecido teniendo en cuenta el instructivo.

- Se identifica el formato recepción de alimentos. **Código: FOR-PSS-230**
- Se socializa el paso a paso del diligenciamiento del formato establecido teniendo en cuenta el instructivo.

- Se identifica el formato de entradas y salidas de alimentos. **Código**: **FOR-PSS-235**
- Se socializa el paso a paso del diligenciamiento del formato establecido teniendo en cuenta el instructivo.

Anexo Soporte acta de capacitación.

4.

“Se evidenció riesgo de contaminación cruzada por almacenamiento de 2.170 gramos de plátano maduro con sobre madurez y presunta presencia de hongos”.

El área destinada para el almacenamiento en seco tiene una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al jardín y cuenta con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y espacio para el tránsito del personal.
La responsable del servicio de manera inmediata solicita a las Manipuladoras de Alimentos realizar el proceso de limpieza y desinfección y desechar el alimento con presencia de hongos en el cuarto material de residuos, adicionalmente se realiza capacitación con el fin de dar a conocer los lineamientos adecuadas de almacenamiento de cada uno de los productos recepcionados.

Adicionalmente los días de entrega de los alimentos por parte de los proveedores la Responsable del Servicio realiza seguimiento continuo a la recepción, calidad y entrega de los alimentos en buenas condiciones de inocuidad.

Anexo Soporte Acta

5.

” El pescado almacenado no cumplía con rotulado nutricional dado que no contó con nombre, fecha de vencimiento y lote registrado directamente en el empaque”.

Después de la observación dada por la supervisión, se procede a comunicar la novedad al proveedor Huevos Gold, dando a conocer que se debe hacer entrega de los alimentos rotulados cada uno de las unidades de pescado ingresadas al Jardín Infantil Cofinanciado Celestin Freinet Rincon para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales.

Es así que la Fundación Celestin Rincon da inicio de manera inmediata a los requerimientos realizados por la entidad, subsanando las requisiciones y obligaciones del contrato adscrito, tal como se evidencia en la visita realizada el 20 Junio 2024.

De antemano agradecemos la atención prestada, cualquier inquietud con gusto será atendida.

ANEXOS

Buscar

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002
Página 1 de 5

ACTA N° ___

FECHA: Bogotá, 21de junio de 2024

HORA: 4:00 P.M

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Fortalecimiento diligenciamiento formato recepción **Código: FOR-PSS-230**

ASISTENTES: Operarias servicio de alimentos - responsable del servicio

ORDEN DEL DÍA:

Identificación del formato

Diligenciamiento del formato siguiendo cada uno de los pasos

Desarrollo

- Confirmación metrológica: conjunto de operaciones necesarias para asegurar que el equipo de medición cumple con los requisitos para su uso previsto. La confirmación metrológica generalmente incluye calibración o verificación, cualquier ajuste necesario o reparación y posterior recalibración, comparación con los requisitos metrológicos para el uso previsto del equipo de medición, así como cualquier sellado y etiquetado requeridos[1].

- Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo[2].

- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales[3].

[1] Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 9000. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y Vocabulario: 2005
[2] Ministerio de Salud y Protección Social. Op,. Cit.
[3] Codex Alimentarios. Etiquetado de los alimentos. Disponible en: https://www.fao.org/3/a1390s/a1390s.pdf

- ✓ Alimento: inserte filas o elimine filas de acuerdo con los alimentos que lleguen a la unidad operativa.
- ✓ Presentación: marque con una X o escriba la cantidad en la casilla correspondiente a las unidades de medida con la que se va identificar el alimento. Ejemplo:
- ✓ 1000 gramos ; 500 gramos ELIMINAR; g (gramos); l (litro) ELIMINAR; cc (centímetros cúbicos); U (Unidad) Tener en cuenta la unidad de medida a utilizar.
- ✓ Para los alimentos de panadería en la parte superior escriba la presentación y al frente de cada alimento marque con una X de acuerdo a la presentación escrita en la columna correspondiente.
- ✓ Saldo mes anterior: registre en número, la cantidad de alimento que quedo del mes anterior, teniendo en cuenta su presentación. En caso de no existir saldo, coloque el número cero "0". En el saldo del mes anterior debe tenerse en cuenta que se registra la cantidad como está disponible en almacenamiento, ya sea peso bruto o peso neto.
- ✓ Cantidad de alimento que ingresa: registre en número, la cantidad de alimento recibido teniendo en cuenta su presentación (gramos, centímetros cúbicos, unidad). En caso de no existir pedido, escribir el numero cero "0". Si tiene más de un ingreso a la semana registre en la misma casilla los demás ingresos con signo mas (+) ejemplo: 1500 + 1200 + 800.
- ✓ Peso de la cáscara: registre en número, el peso de la cáscara y parte no utilizable (como raíces de la yuca) de los alimentos que prealiste para refrigerar o congelar como yuca, zanahoria, arveja, tenga en cuenta la presentación del alimento, ejemplo: Kilos, Libras, Unidades, por ejemplo si ingresan 10 Kg de yuca y la cáscara pesa 3 Kg, debe registrar en la casilla de cantidad de alimento que ingresa 10, poner una equis "X" en la casilla de Kg y registrar 3 en la casilla de peso de la cáscara, así sabrá que cuenta con 7 Kg de yuca para utilizar y que ya se descontó el peso de la cáscara y al final de la semana no habrá faltante de alimento. Para los alimentos que no requieran proceso de prealistamiento o que no lo realicen por temas de capacidad de almacenamiento, en la casilla deben registrar N.A.
- ✓ Peso total sin cáscara: registre el resultado de la resta entre CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE INGRESA, menos PESO DE LA CÁSCARA. Ejemplo: Ingresan 5 kilogramos de yuca, el peso de la cáscara es 2 kilogramos, el

peso total sin cáscara es 3 kilogramos, debe registrar en la columna y casilla respectiva de PESO TOTAL SIN CÁSCARA, el número 3.

- ✓ Cantidad de alimento que sale: coloque la cantidad de alimento utilizado, teniendo en cuenta la presentación. Ejemplo: Si el alimento entra en gramos, deben registrarse las salidas en gramos. En caso de que no salga alimentos escribir el número cero "0". Si el alimento se maneja sin cáscara, es decir peso neto, la salida para este alimento debe registrarse en peso neto, aplica solo para alimentos que se decortican o se pelan.
- ✓ Saldo semanal: sume el SALDO MES ANTERIOR con la CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA, esto le dará el total de alimento disponible, luego sume las cantidades de alimentos utilizados en la semana. Reste al total de alimentos disponibles la cantidad de alimentos utilizados en la semana. Registre este resultado en la casilla SALDO SEMANA ANTERIOR.
- ✓ Saldo mes: para calcular el saldo del mes, en la ultima semana del mes, sume el SALDO SEMANA ANTERIOR DE LA SEMANA 4 con la CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA a ese resultado reste la cantidad de alimento que salió en la última semana del mes, ese resultado será el SALDO MES, el cual debe corresponder a la cantidad de alimento disponibles en la alacena o área de almacenamiento de alimentos.
- ✓ Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
- ✓ Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de la información.
- ✓ Nota 1 : los espacios que no requieran su diligenciamiento se debe llenar con el numero cero "0". El diligenciamiento del formato podrá realizarse al finalizar la jornada, no podrán realizarse tachones o enmendaduras.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Formato Preparacion de alimentos

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

- De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

- Para los servicios sociales en donde no es posible obtener la cantidad de beneficiarios a atender en los tiempos establecidos, ya que el número de beneficiarios es fluctuante por tiempo de comida, el cálculo de alimentos se hace de acuerdo con la asistencia del día anterior para el tiempo de comida correspondiente.

- Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue del área administrativa, debe registrar el número de beneficiarios asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), actividad que se debe realizar mínimo 2 horas antes de cada tiempo de comida y sujeto a las dinámicas del servicio, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se toma la asistencia como se definió en los párrafos anteriores.
- Los servicios sociales de operación en asociación no deben diligenciar el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), ya que el cálculo de alimentos se ajusta a lo definido en el anexo técnico para tal fin.

- Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deben seguirse los siguientes pasos:

- Tener en cuenta el número de asistentes a la unidad operativa por grupo de edad definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Si el alimento no fue pre-alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Si el alimento fue pre-alistado antes de almacenar (sin cáscara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

- Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

- Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible, disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.



2.

16/7/24, 10:27 Correo de Colegio de educación técnica y académica Celestin Freinet - CUMPLIENTO A LOS HORARIOS ESTABLECIDOS

Fundacion Fundacion <fundacion@celestinfreinet.edu.co>

CUMPLIENTO A LOS HORARIOS ESTABLECIDOS

1 mensaje

Fundacion Fundacion <fundacion@celestinfreinet.edu.co> 16 de julio de 2024, 10:27
Para: asociacion.agescom@gmail.com, TATIANA HERNANDEZ <sederincon@celestinfreinet.edu.co>

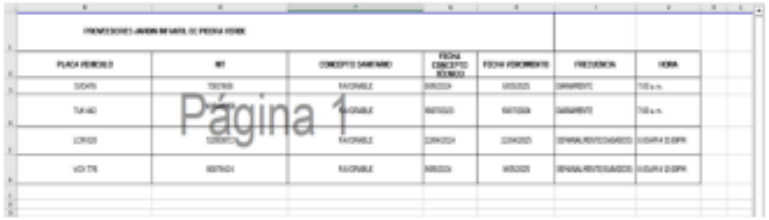
Señores:

AGESCOM

Por medio de la presente quiero solicitar muy comedidamente, dar cumplimiento a los horarios establecidos para la entrega y recepción de alimentos en la Unidad Operativa Jardín Infantil Cofinanciado Rincon, dado que el día 20 de junio realizó la entrega de la manzana en un horario no establecido.

El representante legal pacto con ustedes como proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores, por ende, los horarios para la entrega de alimentos por parte ustedes como proveedor de la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.

Anexo tabla de proveedores con los horarios establecidos.



Página 1

Cordialmente,
Pedro Hernando Puentes Gonzalez
Representante Legal
Fundación Celestin Freinet
Tel: 6 906600 Ext 104

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002
Página 1 de 6

ACTA N°.___

FECHA: Bogotá, 21 de junio de 2024

HORA: 4:00 P.M

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Fortalecimiento diligenciamiento formato Código: FOR-PSS-235 y Código: FOR-PSS-243

ASISTENTES: Operarias servicio de alimentos - responsable del servicio

ORDEN DEL DÍA:

Identificación del formato

Diligenciamiento del formato siguiendo cada uno de los pasos

Desarrollo

Entradas y salidas de alimentos

La responsable del servicio realiza socialización

- ✓ Diligenciar
- ✓ Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
- ✓ Servicio Social/modalidad :nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.
- ✓ Proveedor: nombre de la empresa que realiza la entrega de los alimentos.
- ✓ Mes: mes (en letras) en el cual se está registrando la información.
- ✓ Año: año (en números) en el cual se está registrando la información.
- ✓ Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
- ✓ Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Buscar texto o herramienta:

- ✓ Alimento: inserte filas o elimine filas de acuerdo con los alimentos que lleguen a la unidad operativa.
- ✓ Presentación: marque con una X o escriba la cantidad en la casilla correspondiente a las unidades de medida con la que se va identificar el alimento. Ejemplo:
- ✓ 1000 gramos ; 500 gramos ELIMINAR; g (gramos); l (litro) ELIMINAR; cc (centímetros cúbicos); U (Unidad) Tener en cuenta la unidad de medida a utilizar.
- ✓ Para los alimentos de panadería en la parte superior escriba la presentación y al frente de cada alimento marque con una X de acuerdo a la presentación escrita en la columna correspondiente.
- ✓ Saldo mes anterior: registre en número, la cantidad de alimento que quedo del mes anterior, teniendo en cuenta su presentación. En caso de no existir saldo, coloque el número cero "0". En el saldo del mes anterior debe tenerse en cuenta que se registra la cantidad como está disponible en almacenamiento, ya sea peso bruto o peso neto.
- ✓ Cantidad de alimento que ingresa: registre en número, la cantidad de alimento recibido teniendo en cuenta su presentación (gramos, centímetros cúbicos, unidad). En caso de no existir pedido, escribir el numero cero "0". Si tiene más de un ingreso a la semana registre en la misma casilla los demás ingresos con signo mas (+) ejemplo: 1500 + 1200 + 800.
- ✓ Peso de la cáscara: registre en número, el peso de la cáscara y parte no utilizable (como raíces de la yuca) de los alimentos que prealiste para refrigerar o congelar como yuca, zanahoria, arveja, tenga en cuenta la presentación del alimento, ejemplo: Kilos, Libras, Unidades, por ejemplo si ingresan 10 Kg de yuca y la cáscara pesa 3 Kg, debe registrar en la casilla de cantidad de alimento que ingresa 10, poner una equis "X" en la casilla de Kg y registrar 3 en la casilla de peso de la cáscara, así sabrá que cuenta con 7 Kg de yuca para utilizar y que ya se descontó el peso de la cáscara y al final de la semana no habrá faltante de alimento. Para los alimentos que no requieran proceso de prealistamiento o que no lo realicen por temas de capacidad de almacenamiento, en la casilla deben registrar N.A.
- ✓ Peso total sin cáscara: registre el resultado de la resta entre CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE INGRESA, menos PESO DE LA CÁSCARA. Ejemplo: Ingresan 5 kilogramos de yuca, el peso de la cáscara es 2 kilogramos, el

peso total sin cáscara es 3 kilogramos, debe registrar en la columna y casilla respectiva de PESO TOTAL SIN CÁSCARA, el número 3.

- ✓ Cantidad de alimento que sale: coloque la cantidad de alimento utilizado, teniendo en cuenta la presentación. Ejemplo: Si el alimento entra en gramos, deben registrarse las salidas en gramos. En caso de que no salga alimentos escribir el número cero "0". Si el alimento se maneja sin cáscara, es decir peso neto, la salida para este alimento debe registrarse en peso neto, aplica solo para alimentos que se decortican o se pelan.
- ✓ Saldo semanal: sume el SALDO MES ANTERIOR con la CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA, esto le dará el total de alimento disponible, luego sume las cantidades de alimentos utilizados en la semana. Reste al total de alimentos disponibles la cantidad de alimentos utilizados en la semana. Registre este resultado en la casilla SALDO SEMANA ANTERIOR.
- ✓ Saldo mes: para calcular el saldo del mes, en la ultima semana del mes, sume el SALDO SEMANA ANTERIOR DE LA SEMANA 4 con la CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA a ese resultado reste la cantidad de alimento que salió en la última semana del mes, ese resultado será el SALDO MES, el cual debe corresponder a la cantidad de alimento disponibles en la alacena o área de almacenamiento de alimentos.
- ✓ Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
- ✓ Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de la información.
- ✓ Nota 1 : los espacios que no requieran su diligenciamiento se debe llenar con el numero cero "0". El diligenciamiento del formato podrá realizarse al finalizar la jornada, no podrán realizarse tachones o enmendaduras.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Formato Preparacion de alimentos

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

- De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

- Para los servicios sociales en donde no es posible obtener la cantidad de beneficiarios a atender en los tiempos establecidos, ya que el número de beneficiarios es fluctuante por tiempo de comida, el cálculo de alimentos se hace de acuerdo con la asistencia del día anterior para el tiempo de comida correspondiente.

- Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue del área administrativa, debe registrar el número de beneficiarios asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), actividad que se debe realizar mínimo 2 horas antes de cada tiempo de comida y sujeto a las dinámicas del servicio, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se toma la asistencia como se definió en los párrafos anteriores.
- Los servicios sociales de operación en asociación no deben diligenciar el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), ya que el cálculo de alimentos se ajusta a lo definido en el anexo técnico para tal fin.

- Tener en cuenta el número de asistentes a la unidad operativa por grupo de edad definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Si el alimento no fue pre-alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Si el alimento fue pre-alistado antes de almacenar (sin cáscara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

- Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

- Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible, disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo

establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°___

FECHA: Bogotá, 21 de junio de 2024

HORA: 4:00 P.M

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Fortalecimiento diligenciamiento formato Código: FOR-PSS-235 y Código: FOR-PSS-243

ASISTENTES: Operarias servicio de alimentos - responsable del servicio

ORDEN DEL DÍA:

Identificación del formato

Diligenciamiento del formato siguiendo cada uno de los pasos

Desarrollo

Entradas y salidas de alimentos

La responsable del servicio realiza socialización

- ✓ Diligenciar
- ✓ Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
- ✓ Servicio Social/modalidad :nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.
- ✓ Proveedor: nombre de la empresa que realiza la entrega de los alimentos.
- ✓ Mes: mes (en letras) en el cual se está registrando la información.
- ✓ Año: año (en números) en el cual se está registrando la información.
- ✓ Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
- ✓ Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ACTA N°

FECHA: 21 de junio de 2024

TEMA: Fortalecimiento diligenciamiento formato Código: FOR-PSS-235 y Código:FOR-PSS-243

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maricela Rojas	Responsable del S	JI CC Rincón	
Angela Rodríguez	Manipuladora de alimentos	Manipuladora de alimentos	
Lady Johana Gutiérrez	Manipuladora de alimentos	Manipuladora de alimentos	

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° ___

FECHA: Bogotá, 15 de julio de 2024

HORA: 7:00 am

LUGAR: Jardín Celestín Freinet Rincón

TEMA: Actividades componente salud y nutrición julio

ASISTENTES: Operarias servicio de alimentos - responsable del servicio – ND Yazmín Roldán

ORDEN DEL DÍA:

1. Se realiza actividad educativa dirigida a las operarias del servicio de alimentos en el tema de almacenamiento de alimentos, con el fin de subsanar el requerimiento al respecto.

2. Se socializa el protocolo de almacenamiento de alimentos de la siguiente manera:

Pre - alistamiento de alimentos antes de almacenamiento.

El proceso de pre- alistamiento debe realizarse de acuerdo con las necesidades de cada servicio y si se realiza, debe tener en cuenta lo siguiente:

- Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo con la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los beneficiarios, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre-alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será de máximo 3 días si no está empacada al vacío y máximo15 días si está empacada al vacío.

  Si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre-alistamiento, su vida útil será de 3 días en refrigeración y 7 días en congelación. Esta información debe ser plasmada en el rótulo diligenciado en la unidad operativa, manteniendo el rótulo original del alimento. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

  Antes de ser refrigerados o congelados, el empaque original del alimento deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

- Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido. Antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

- Frutas y verduras: deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas podrán ser sometidas al proceso de escaldado. Deberán ser porcionadas y empacadas en bolsas destinadas para los alimentos, las cuales serán de un solo uso.

- Leche líquida y quesos: antes de ser refrigeradas o congeladas, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

- Abarrotes: antes de ser almacenados, el empaque deberá ser sometido a proceso de limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento.

Rotulado de alimentos

Los alimentos que estén dentro del jardín deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes, el rotulado se realizará antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen al jardín deben rotularse de forma clara, con la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Fecha de ingreso: fecha en que llega el alimento al jardín.
- Fecha de vencimiento: fecha indicada en la etiqueta del alimento. No aplica para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos.
- Fecha de egreso: para frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos la fecha de egreso debe ser máximo 15 días desde la recepción, su uso se realizará de acuerdo con el grado de maduración, procesos de refrigeración o congelación y minuta de alimentos.

En el caso del pescado, se debe rotular con la información dada por el proveedor y el rótulo debe estar presente en cada porción.

Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24°C y así verificar el funcionamiento del equipo.

Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Almacenamiento en refrigeración.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras, para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre- alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las

respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4°C +/-2°C y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

Almacenamiento en seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco tiene una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al jardín y cuenta con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y espacio para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, la temperatura del área de almacenamiento de alimentos no debe sobrepasar los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación suficiente respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso (15 cm) de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso[1], los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL





CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____ de ____de 20___.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maricela Rojas	Resp. servicio	Jardín CF Rincón	
Yazmín Roldán	Nutricionista	Infancia	Yazmín Roldán O.
Johana Gutierrez	Manipulador de alimentos	Jardin CF Rincon	
Flor Angela R	Manipuladora de alimentos	Jardin C F Rincon	Angela Rodriguez
Maria Cristina P	Manipulador de alimentos	Jardin CF Rincon	

Anexos:

Elaboró: Yazmín Roldán Olmos

5. 
EXPENDIO
PARDO SUIZO MODELIA
DOMICILIOS 4106544 3164443209
CARRERA 82 N 23A 26
FILETE DE MERLUZA
F Envasado
15.07.24
F Caducidad
05.08.24
F SACRIFICIO
13-07-2024
LOTE
PESO KG
1,020
953146595
MANTENGASE REFRIGERADO DE 0 A -3°C

FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. RINCÓN
NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008



FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. RINCÓN
NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008



FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. RINCÓN
NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008



Cordialmente,

SORAYA GONZALEZ CIFUENTES
REPRESENTANTE LEGAL
VB. DIR ADMON C.C ARCHIVO