

ACTA N°

FECHA: 04/07/24

HORA: 8:30am - 10:30am

LUGAR: J.L. Voz de Alerta

TEMA: Acompañamiento al J.L.

ASISTENTES:

Responsable J.L., nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

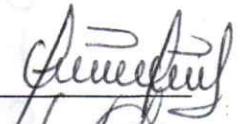
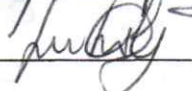
1. Verificación de datos antropométricos.
2. Socialización formatos de cocina actualizados.

DESARROLLO:

1. Se realiza la verificación de los datos de Samuel Manjares, quien había sido clasificado en desnutrición aguda moderada tras la primera toma de peso y talla. El niño se encuentra actualmente en riesgo de desnutrición aguda y no se realiza la activación de ruta. Se deja acto específica de la actividad en la historia social del niño.

2 Se socializan las actualizaciones realizadas a los formatos manejados por el personal manipulador de alimentos (FOR-PSJ-230, FOR-PSJ-239, FOR-PSJ-238, FOR-PSS-235, FOR-PSS-243).

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Xiomara Pinzón	Responsable	Jic Voz de Alerta	
Laura I. Cruz	Notificadora	SUS Dime	

Anexos: Acta
Elaboró: Laura Cruz

ACTA N°

FECHA: 11/07/24

HORA: 8:00am - 11:00am

LUGAR: J.I. Voz de Alerta

TEMA: Seguimiento mensual al servicio de alimentación

ASISTENTES:

Personal manipulador de alimentos, responsable J.I.,
nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Revisión Formatos PSB.
2. Diligenciamiento de Formato de seguimiento al servicio.
3. Socialización de resultados.

DESARROLLO:

1. Se realiza la revisión del correcto y oportuno diligenciamiento de los formatos que hacen parte del PSB. Se encuentran al día pero se hace la sugerencia de diligenciarlos a fin de mes, por si se presenta presencia de plagas (solo aplica para el Formato de inspección de la presencia de plagas).
2. Se diligencia el "formato acompañamiento operación del servicio de alimentación manual" (FOR-PSJ-248). Se verifica el cumplimiento de todos los ítem observados.

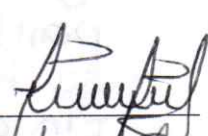
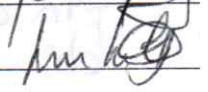
con excepción de:

6.10 Uno de los equipos de congelación no alcanza la temperatura requerida de -18°C .

Los dos refrigeradores están funcionando correctamente.

3. Se socializan los resultados con el personal manipulador de alimentos y la responsable de la unidad operativa.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Xiomara Pinzón	Responsable J	JIC Voz de Alerta	
Laura L. Cruz	Notificadora	SLIS Usme	

Anexos: FOR-PSS-248; FOR-PSS-246; FOR-PJJ-252
Elaboró: Laura Cruz

 ALCALDIA MUNICIPIO DE CHAMÍN <small>GOBIERNO MUNICIPAL</small>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo (2023)03942 - 2012/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL: USme		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil		UNIDAD OPERATIVA: Chaminade, Voz de Aleto	
DIRECCIÓN: Dg 54 D Sur #2-05		TELÉFONO: 7976696			
OPERADOR: Fundación Chaminade					
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO: 26/01/24	FEBRERO: 27/2/24	MARZO: 19/2/24	ABRIL: 09/2/24	MAYO: 22/2/24
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	22/02/22	CONCEPTO: Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 96	No. ACTA: A5023048971	SUBRED: SUR
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	03/05/24	CONCEPTO: Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 94.5	No. ACTA: A5025066874	SUBRED: SUR

1. INFRAESTRUCTURA		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 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	C	C						
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.	C	C	C	C	C	C	C						
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C	C	C	C						
1.4	Las ventanas y puertas son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C	C	C	C	C						
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anileo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C	C	C	C						
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	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	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	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C	C	C	C						
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C	C	C	C						
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable.	C	C	C	C	C	C	C						
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	C	C	C	C	C	C	C						
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro).	C	C	C	C	C	C	C						
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C	C	C	C						
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados).	C	C	C	C	C	C	C						
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	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	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	C	C						

 ALCALDIA MAYOR DE PUNO MUNICIPIO DE SAN JUAN DE LOS RIOS	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL												Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 2 de 5

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	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	C	C										

3. APOORTE 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	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
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 inspeccion plan de muestreo de porciones servidas)	C	C	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	C	C						
3.5	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	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 patologias especificas del participante	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						

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	
		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 medico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C	C	C	C						
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sospecha que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
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	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	C	C						
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado	C	C	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	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	C	C						
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	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	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	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	NA	NA	NA	NA	NA						
5.2	Durante el proceso de descargo de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	NA	NA	NA	NA	NA						

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL												Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/03/42 - 20/12/2023 Página: 3 de 5
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	NA	NA	NA	NA	NA						
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ($4 \pm 2^\circ\text{C}$) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	NA	NA	NA	NA	NA						
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	NA	NA	NA	NA	NA						
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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA						
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	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	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 frío, temperatura máxima 6°C .	NA	C	NA	NA	NA	NA	NA						
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	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	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	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 palets 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	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	C	C						
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	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	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	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C	C	C	C						
6.10	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.	NC	C	C	NC	NC	NC	NC						
6.11	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	C	C						
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 6 días.	C	C	C	C	C	C	C						
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.	C	C	C	C	C	C	C						
6.14	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	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	C	C						
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.	NA	C	NA	NA	NA	NA	NA						
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C .	C	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	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.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL												Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 4 de 5	
7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		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	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	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	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	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	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	C	C							
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C).	C	C	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	C	C							
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	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	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	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 servicio y/o distribución.	C	C	C	C	C	C	C							
7.12	El personal manipulador durante el servicio 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	C	C							
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C	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 bene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C	C	C	C							
8. EQUIPOS Y ÚTENSILIOS		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	C / NC / NA	
8.1	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	C	C							
8.2	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	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	C	C							
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C	C	C	C							
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		19/08/23	EMPRESA	FAS Fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable					FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	11/01/23			
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		17/02/24	EMPRESA	FAS Fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable					FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	22/12/23			
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		19/08/23	EMPRESA	FAS Fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable					FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	11/01/23			
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		17/02/24	EMPRESA	FAS Fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable					FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	22/12/23			

6-10 Ya funciona correctamente el refrigerador; el congelador aún no alcanza la T_0 de -18°C

FIRMAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES							
Nombre Profesional	Laura I Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura I Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[Firma]
Nombre Profesional	Laura Cruz	Firma	[Firma]	Nombre Responsable o Coordinador	Xiomara Pinzon	Firma	[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	



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

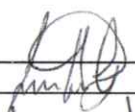
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

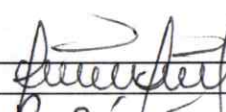
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín infantil
UNIDAD OPERATIVA:	Voz de Alerta		
DIRECCIÓN:	Dg 58 D sur #2-05	TELÉFONO:	7976696
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/07/24	OPERADOR:	Fundación Chaminade

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Colada de avena		1	8	8	9	9	9	3	
		2							
		3							
Huevos revueltos		1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Galletas de soda		1	8	8	8	8	8	3	
		2							
		3							
Patilla		1	8	8	8	8	8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : 
NOMBRES Y APELLIDOS: Laura L. Cruz G.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Xiomara Pinzón

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS</small>																		<small>Código: FOR-PSS-252</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Mayo 1202303942</small> <small>2012/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		SERVICIO SOCIAL		UNIDAD OPERATIVA		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)																					
Usme		Jardín Infantil		Voz de Alerta		11/07/24																					
COBERTURA ATENDIDA HOY		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA																					
63		120966		Laura Cruz		Nutricionista																					
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR				NÚMERO DE MENÚ		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
1-menor 3 años	3	Colada de avena		120cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	125	126	124																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	105	103																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-menor 3 años	3	Huevos revueltos		23g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25	24	24																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	104	104																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-menor 3 años	3	Galletas de soda		16g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	17	16	17																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	100	106																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-menor 3 años	3	Patilla		50g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	48	49																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	96	98																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Xiomara Pinzón Xiomara Pinzón 52837996 Responsable Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Laura Liliana Cruz G. 1070956872 Nutricionista
--	--	--	--

ACTA N°

FECHA: 24/07/2024

HORA: 7:00 am - 1:00 pm

LUGAR: J.I. Voz de Alerta

TEMA: Acompañamiento al J.I.

ASISTENTES:

Responsable J.I., nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

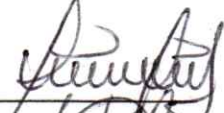
1. Socialización pieza comunicativa
2. Atención a familias.
3. Reunión equipo transversal.

DESARROLLO:

1. Se socializa la pieza comunicativa sobre Enfermedad Diarreica Aguda en el momento del ingreso al Jardín a las familias. Se deja acta específica de la actividad en la carpeta del componente respectivo.
2. Se realiza atención a familias junto al equipo interdisciplinario para generar estrategias efectivas a las familias de Christopher Patiño, Lucas Gajana y Brian Guerra. Se dejan actas de las atenciones en las historias sociales de los participantes.
3. Se realiza reunión con el equipo

transversal y la responsable de la unidad operativa para acordar acciones a realizar para el componente de familias, comunidad y redes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Xiomara Pinzón	Responsable.	JicVoz de Alerta	
Laura L. Cruz	Nutricionista	SLIS Usma	

Anexos: Acta
Elaboró: Laura Cruz



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A ENCUENTROS Y OTRAS ACCIONES GRUPALES DEL SERVICIO DE JARDINES INFANTILES

Código: NO CONTROLADO

Versión: 0

Fecha: NO CONTROLADO

Página: 1 de 2

Fecha: 24/07/24 Tema: Encuentro Direcciona Agua Número de sesión: 1 Nombre de la actividad: Socialización piezas comunicativa EDA
Nombre de la modalidad de atención: Jardín Infantil Voz de Alerta Localidad: Usme
Persona que acompaña la actividad: Leidy Patiño Rol: Profesional de atención a la primera infancia
Profesional a cargo de la actividad: Laura I. Cruz - Nutricionista

No	DOCUMENTO DE IDENTIDAD DE LA NIÑA O EL NIÑO	NOMBRES Y APELLIDOS NIÑA O NIÑO	NIVEL	NOMBRE DE LA O EL PARTICIPANTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PARENTESCO	FIRMA
1		-Helaine Sautter	Prejardín	Vilmar Gutierrez	10663004	PAPA	
2		Hortencia Porras.	Parvulos	-Ana Carmona.	51628865	-Acudiente	Hortencia
3		SAMUEL NAVARRO	Prejardín	ALBA NAVARRO	45591329	MAMA	ALBA N
4		ERIC DOMINION	Parvulos	Johany Hernandez	80131540	PAPA	ERIC
5		DIANA NUÑEZ	PREJARDIN	CAMILA GUDONES	1007106376	MAMA	CAMILA G.
6		LINA ESCOBAR	PARVULOS	CAMILA GUDONES	1007106376	TIA	CAMILA G.
7		Luz Mary Ospina	Parvulos	Luz Elena Borda	1006335713	MAMA	Luz Borda
8		Carol Clarid		Rebeca GARCIA	39765692	abuelita	carol
9		Dilcen Pino Torres	parvulos	Daniela Alvarez	7040504003	Acudiente	Daniela
10		Axel Piedrahita	Prejardín	Nidia Brincel	52039210	Abuelita	Nidia
11	1243858718	Cristian Camilo Ruiz	Prejardín	Leidy Ruiz	52847142	Abuelita	Leidy Ruiz
12		Rosneider Rojas	Prejardín	Rosneider Rojas	70420340	mama	Rosneider
13		Salome Pajares	Prejardín	Daniel Steven Fagua		Acudiente	Salome
14	1070709997	Dana Xiomara Vega	Parvulos	Marica Andres Itam	53113889-	Mama	Marica
15		Sandra Rangel	Parvulos B	Sandra Rangel	1085042367	mama	Sandra
16		Yvica Maria Quiroz	Parvulos B	Yvica Fernandez	6318125	Mama	Yvica
17		Juan Diego Venera	Parvulos B	Sandra Quiroz	1022980967	Acudiente	Sandra Quiroz
18	1116508810	Jhann Zamurria	parvulos B	Katerin Zamurria	78608331	Mama	Zamurria
19	1031545092	Samay Antonella Villanar	Parvulos B	Leona Arce Bedoya	7000577832	Mama	Leona Arce
20	1011258997	Samuel Manjares	Prejardín	Sindy Pulido	1033746030	Mama	Sindy

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A ENCUENTROS Y OTRAS ACCIONES GRUPALES DEL SERVICIO DE JARDINES INFANTILES

Código: NO CONTROLADO

Versión: 0

Fecha: NO CONTROLADO

Página: 2 de 2

No	DOCUMENTO DE IDENTIDAD DE LA NIÑA O EL NIÑO	NOMBRES Y APELLIDOS NIÑA O NIÑO	NIVEL	NOMBRE DE LA O EL PARTICIPANTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PARENTESCO	FIRMA
21		Andres Felipe Gil	Prejardín	Rosellus Rodríguez	1043846611	Mamá	Rosellus
22		Lucas Garna	Parvulos B	Asdrubel Marchan		Mamá	Asdrubel
23		Mateo Alexander	Prejardín	Stella Antolinez A	236844110	Madre	Stella
24		Dayhana Losada	Parvulos	Dayhana Losada Dariana	1075219839	Mamá	Dayhana
25		Davies Alexander	Prejardín	John Freddy Solís	1022024311	Papa	John
26		Elmerio Bustillo	Parvulos	Freidy Garcia	31484027	Mamá	Freidy G.
27		Liced Gula	Prejardín B	Zoe Samantha Darte Gula	1140937331	Mamá	Liced Gula
28		ACANE VALENTIN			51620525	ART	ACANE VALENTIN
29		CELESTE PIER GUALAN					CELESTE PIER GUALAN
30		Luciana Romero	Prejardín B	Josmaría Romero	26440878	Mamá	Josmaría
31		Christopher Morales	Prejardín	Rosellus Morales	21464179	Mamá	Rosellus
32		LUIS FREYRE	Parvulos B	JILLIS DAYANA	1065985782	Mamá	JILLIS
33		Anthony Orozco P	Parvulos B	Yurim Ramirez	1033814952	Mamá	Yurim Ramirez
34		Jaler Corto Espinoza	Prejardín B	Jeimmy Espinoza	1001777889	Mamá	Jeimmy E.
35		Natalia Garcia Millan	Parvulos	Elizabeth melano	1033783199	Mamá	Natalia G.
36		Maite Yanile Garcia	Prejardín	Heidy Garcia	7033679397	accidente	Heidy Garcia
37		Akin Camilo Higuer	Prejardín	Ange Valentina Higuer	1008666195	Mamá	Valentina H.
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."