Fundación Social
Sembrando Camino

Bogotá, D.C. Julio 17 de 2024

Señores:
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
Atn. Dr. DIEGO HERNANDO DAZA HURTADO
Supervisor Convenio de Asociación No. 7616-2024 – Jardín Cofinanciado Sembrando Camino

ASUNTO: **RESPUESTA REQUERIMIENTO COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICIÓN CONVENIO DE ASOCIACION No. 7616 DEL 2024 RADICADO S2024108644**

Respetado Doctor.

Cordialmente me dirijo a usted con el objetivo de ampliar y aclarar asuntos relacionados con este requerimiento. Como Fundación, siempre hemos sido cuidadosos de dar cumplimiento a cada una de los compromisos contractuales según anexo técnico, en cada uno de los componentes, es por ello que deseo manifestar mi deseo en subsanar y/o dar claridad al en los hallazgos encontrados.

HECHOS Y RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO
En visita realizada el 7 de junio de 2024, por parte de la Supervisión para verificación de cumplimiento de los compromisos adquiridos para el componente Salud y Nutrición se observó lo siguiente:
En verificación de los soportes de compra y formatos control de alimentos correspondientes al mes de mayo de 2024, se evidenció compra, ingreso y salida de alimentos en menor cantidad a la requerida para dar cumplimiento al análisis nutricional, minuta patrón y ciclo de menús con relación al reporte de asistencia presentado, así:

- Granadilla (17/05/2024 - Menú 15): asistencia párvulos: 66, prejardín: 64, total asistentes 130, requerían 15.600 gramos (31,2 libras), no hay registro de ingreso ni salida, presentando un faltante de 15.600 gramos.
- Habichuela (23/05/2024 - Menú 19): asistencia párvulos: 69, prejardín: 63, total asistentes 132, requerían 950 gramos, para la preparación "Sopa de fideos" no hay registro de ingreso ni salida, presentando un faltante de 950 gramos.
- Curuba (27/05/2024 - Menú 1): asistencia párvulos: 70, prejardín: 64, total asistentes 134, requerían 9064 gramos, para la preparación "Sorbete de curuba" y presentaron ingreso y salida de 15 libras (7500 gramos), presentando un faltante de 1564 gramos.
- Apio (27/05/2024 - Menú 1): asistencia párvulos: 70, prejardín: 64, total asistentes 134, requerían 1992 gramos, para la preparación "verduras salteadas" y presentan disponibilidad y salida de 3 libras (1500 gramos), presentando un faltante de 492 gramos y (29/05/2024 - Menú 3), asistencia párvulos: 73, prejardín: 65, total asistentes 138, requerían 276 gramos para la preparación "Sopa de verduras" reportan disponibilidad y salida de 0,5 libras (250 gramos), con un faltante de 26 gramos.
- Tostadas (21/05/2024 - Menú 17): asistencia párvulos: 67, prejardín: 64, total asistentes 131, requerían 131 gramos, para la "croqueta de yuca" no hay registro de ingreso ni salida, presentando un faltante de 131 gramos.

Fundación Social
Sembrando Camino

RESPUESTA AL REQUERIMIENTO

Como Jardín siempre nos hemos caracterizado por dar cumplimiento a todas las obligaciones contractuales establecidas dentro del convenio 7616/2024, como se ha percibido en cada visita realizada por los supervisores de los diferentes componentes.

En cuanto a lo evidenciado en las visitas de supervisión del componente de Salud y Nutrición el 7 de junio de 2024, nos permitimos informar que desde el inicio del convenio el personal de servicio de alimentos ha recibido inducción y cualificación de las obligaciones a su cargo como preparación de alimentos, minuta patrón, gramajes, formatos control, ciclos de menú, entre otros. Como medidas preventivas y correctivas implementadas para garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones se realizó las siguientes acciones:

- 11-06-2024 Acompañamiento y verificación al servicio de alimentos por parte de la nutricionista de apoyo a estándares. (Anexo acta, formato de inspección plan de muestreo porciones servidas y formato de evaluación de características organolépticas y formato de acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual)
- 21-06-2024 Fortalecimiento a las manipuladoras de alimentos en los formatos e instructivos del área de alimentos: Minuta patrón, Instructivo de compra, Plan de compras, Recepción de alimentos, Preparación de alimentos. (Anexo acta).
- 25-06-2024 En la verificación por parte del apoyo a la supervisión de los soportes de compra y formatos control se evidencio compra, ingreso y salida de alimentos en la cantidad requerida para dar cumplimiento al análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menú.
- Como acción correctiva de realizará verificación semanal por parte de la Profesional Responsable del Servicio de los formatos del servicio de alimentos.

Se tiene programadas mensualmente socializaciones de refuerzo como acciones y medidas pertinentes, para que situaciones como estas no vuelvan a ocurrir, ya que el cumplimiento de todas las obligaciones es pilar fundamental en el logro de los objetivos propuestos.

Agradezco la atención prestada y quedamos atentos a cualquier solicitud adicional.

Cordialmente;



MARIA NANCY MOYA
Representante Legal
Fundación Social Sembrando Camino.

Calle 62 sur No. 86 B - 75 – Bosa
TELEFONOS 6612864 - 3102598795
fundacionsocialsembrandocamino@yahoo.es
jardininfantil@sembrandocamino.org

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 11/06/2024 del 2024
HORA: 8:30
LUGAR: J.I Cofinanciado Sembrando Camino
TEMA: Seguimiento a estanderes.

ASISTENTES:
ORDEN DEL DÍA:

1. Se realiza Aplicacion Formato Servicio de alimentos
2. Programacion de actividades J. Pedagogica.
3.

DESARROLLO:

(1) Se realiza seguimiento al servicio de alimentos, se aplican formatos establecidos en la SDIS (ver formatos).

(2) Se programa actividad de capacitacion con docentes para la jornada pedagogica en Notificacion de brotes. protocolo del medicamentos - Resolucion 3280/2018.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para _____.
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala	N-0	Infancia Bosa	
María Nancy Moya	Resp Servicio	Sembrando Camino	

Anexos: _____
Elaboró Ameye Ayala Medina

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 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Bosa	SERVICIO SOCIAL	Jardín Infantil Esporádico	UNIDAD OPERATIVA	Sembrando Camino	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	11/06/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	121537.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Amaye Ayala M	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Nutricionista.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Refrigerio Reforzado	NÚMERO DE MENÚ:	12

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
2	5	Colada de Fécula de Maíz	Colada de Fécula de Maíz	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150	150	150																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
2	5	Sanduche de Queso	Sanduche de Queso	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	42	41	40	41	42																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	102	100	102	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
2	5	Granadilla	Granadilla	120	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	123	124	120	120	124																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	103	100	100	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					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): Maria Nancy Maya
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51845 91
CARGO: Resp Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Amaye Ayala
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52732661
CARGO: Nutricionista.

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 I2023039942 - 29/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Basa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardin Infantil Cofinanciado
UNIDAD OPERATIVA:	Sembrando Camino		
DIRECCIÓN:	C1162 sur 86B-75	TELÉFONO:	6016612864
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/06/2024	OPERADOR:	Sembrando Camino

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Colado de Fecula de Maiz	Colado de Fecula de Maiz	1	8	8	8	8	8	3	
		2							
		3							
Sanduch de queso	Sanduich de queso	1	8	8	8	8	8	3	
		2							
		3							
Granadilla	Granadilla.	1	8	8	8	8	8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: MNDG2129.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Nancy Maya

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo Q022303842 - 29/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Bosa			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JI Cofinanciado				UNIDAD OPERATIVA: Sembrando Camino						
DIRECCIÓN:	Cll 62 sur 86 B 75						TELÉFONO: 6016612864						
OPERADOR:	Fundacion Zoocl Sembrando Camino												
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO:		MARZO:		ABRIL:		MAYO: 17/05/2024		JUNIO: 11/06/2024		JULIO: 08/07/24
		AGOSTO:		SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:			NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:		
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		4/08/2023	CONCEPTO:	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:		-	No. ACTA:	SBOGC00967	SUBRED:	Suroccidente		
FECHA 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												
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						
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					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						
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						
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 (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza					C	C	C						
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, 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						

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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						
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos					C	C	C						
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					C	C	C						
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones					C	C	C						
2.6	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)					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						
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						
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						

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							
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							

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

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						
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						
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						
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						
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						
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						

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						
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						
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						
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						
4.6	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado					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						
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte					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						
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						

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						

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						
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						

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						
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						
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.					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						
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					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						

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						
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					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						

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						
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						
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						
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					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						

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						

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					C	C	C						
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						
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días					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						
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													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento					C	C	C						
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C						
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C					C	C	C						
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados					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						

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						
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						
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					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						
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						
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						
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						
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C	C						
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					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						
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						
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						
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						
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						

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	
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						
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						
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						
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final					C	C	C						

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	14/03/2024	EMPRESA	SOYE	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	16/05/2023
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)	14/03/2024	EMPRESA	SOYE	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	16/05/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

	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 (20230942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Amaye Ayala M	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Nancy Moya	Firma	
Nombre Profesional	Amaye Ayala M	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Nancy Moya	Firma	
Nombre Profesional	Amaye Ayala M	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Nancy Moya	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	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

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

Alcaldía Mayor de Bogotá

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO
SEMBRANDO CAMINO

TEMA: FORTALECIMIENTO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

SUBTEMAS: TABLA DE CALCULO DE ALIMENTOS (Instructivo de Compra)

PLAN DE COMPRAS

RECEPCION DE ALIMENTOS

PREPARACION DE ALIMENTOS

MINUTA PATRON

FECHA: 21 De Junio 2024

RESPONSABLE: MARIA NANCY MOYA

DIRIGIDO A: Manipuladoras de alimentos

OBJETIVO: Socializar y fortalecer los procesos relacionados al área de alimentos en relación a las directrices de la SDIS.

METODOLOGÍA: Se realizó una reunión para socializar el diligenciamiento y seguimiento de los formatos establecidos para el control del área de alimentos del jardín infantil dando claridad en los temas en los cuales tenían dudas.

DESARROLLO:

Una vez se evidencio las falencias en el diligenciamiento de los formatos que hacen parte del área de alimentos.

Se inicia dando a conocer la Minuta patrón por rango de edad, la cual establece los ingredientes de cada preparación, el gramaje en bruto, gramaje neto y porción servida.

Una vez aclarado que ingredientes y la cantidad requerida, pasamos a la tabla de calculo para establecer las cantidades totales para realizar los pedidos, teniendo en cuenta el número de niños y niñas proyectos por rango de edad (párvulos y prejardín). La herramienta utilizada esta diseñada para registrar el numero niños y ella automáticamente arroja los totales.

Con los totales obtenidos se diligencia el formato Plan de Compras, en el cual se debe registrar los productos de acuerdo al menú.

Para el diligenciamiento del formato Recepción de Alimentos tener en cuenta la cantidad que ingresa, verificar las condiciones de maduración, las fechas de vencimiento de los productos, información sanitaria y el estado de los empaques.

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

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

Alcaldía Mayor de Bogotá

Para el diligenciamiento del formato de preparación de alimentos, tener en cuenta el peso bruto de los ingredientes, el peso neto, proceso de lavado y desinfección, tiempos de cocción, temperaturas de los alimentos servidos y evaluación de los alimentos terminada la preparación.

Se realizo ejercicio practico del diligenciamiento de los formatos haciendo las recomendaciones generales y haciendo énfasis en los registros exactos sin borrones o tachones.

ASISTENTES:

Nancy Moya: Nancy Moya

Marleny Londoño:

Vanessa Diaz: EDITH VANESSA DIAZ.

Sonia González: Sonia Gonzalez









