ACTA N°

FECHA: 20 de Agosto de 2024

HORA: 4:30 pm

LUGAR: Jardín Raíces

TEMA: Medidas con Respecto a la Cocina
Medidas Para Reducir Riesgos de Accidentes de Quemaduras por Alimentos Calientes.

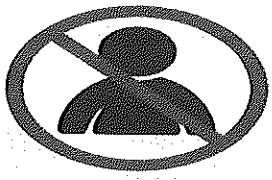
ASISTENTES: Talento Humano Jardín Raíces

ORDEN DEL DÍA:
Bienvenida
Saludo
Socialización del tema (concentrese)
Consolidación de evidencias

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 pm se reúne el talento humano del Jardín Raíces, parasocializar tema de medidas con respecto al uso de la cocina y las medidas para reducir riesgos de accidentes de quemaduras por alimentos calientes. A través de un juego lúdico llamado concéntrese se abordan acciones que posiblemente pueden causar un accidente en la cocina o quemaduras en los niños y las niñas participantes del servicio.

- COCINA

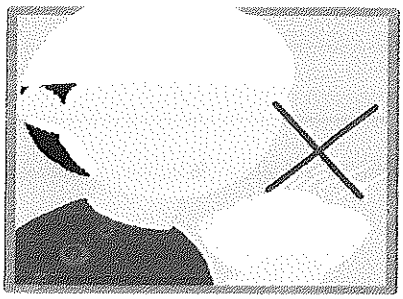


Es importante resaltar que dentro de la unidad operativa la zona de la cocina y bodega de alimentos es una zona restringida tanto para los niños y las niñas como para el personal diferente a las manipuladoras de alimentos. Las rejas que se implementan para el acceso del personal y de los niños y niñas deben mantenerse cerradas con sus respectivos seguros o pasadores evitando así que alguno de los participantes ingrese a la cocina y pueda presentar alguna eventualidad de tipo accidental.

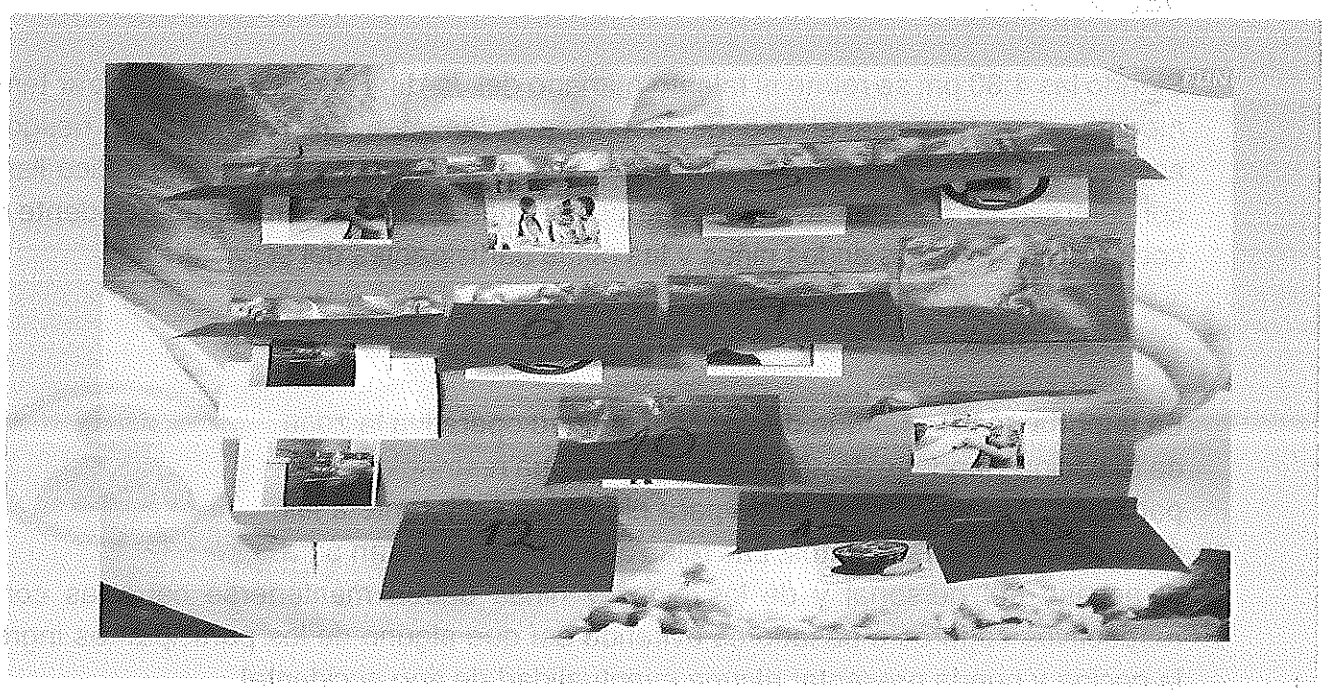
MEDIDAS PARA REDUCIR RIESGO DE ACCIDENTE DE QUEMADURAS POR ALIMENTOS CALIENTES

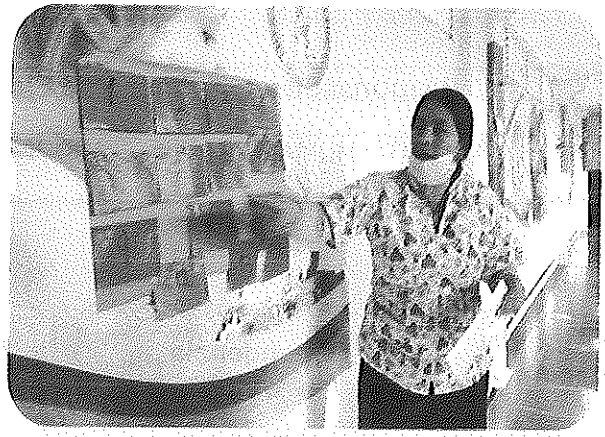
Es importante tener en cuenta que los alimentos deben mantener una temperatura de 75° C al momento del servido, para que en el momento de ser brindados estos alimentos a los niños y las niñas se encuentren un poco más reposados con temperaturas entre los 45 y 40° C y sean de fácil consumo para los participantes del jardín

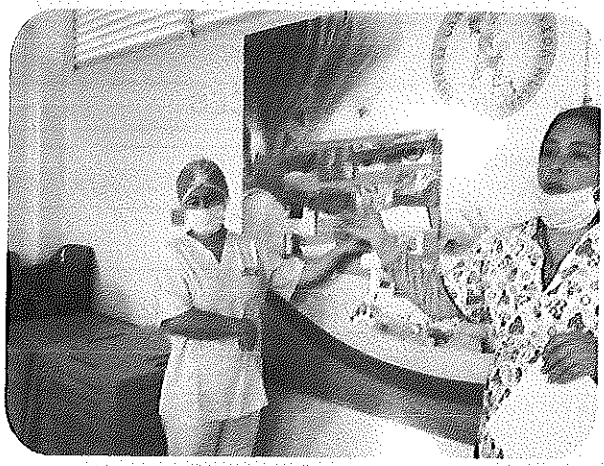
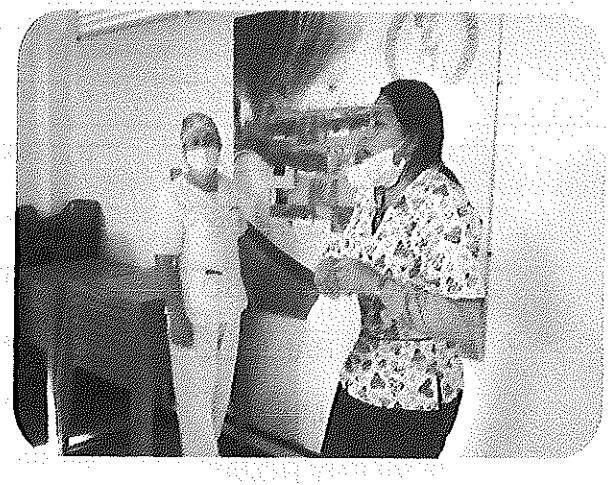


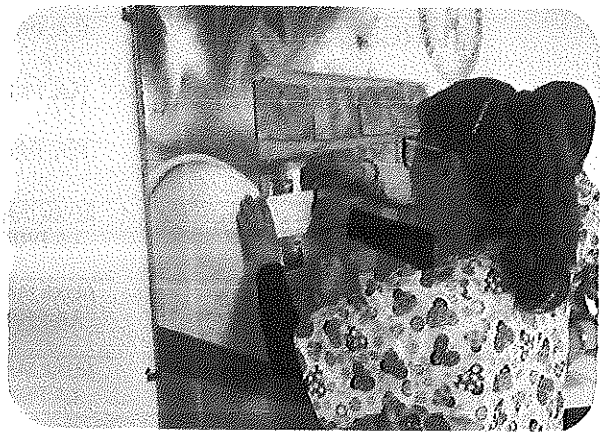


Tendremos en cuenta que las profesionales o auxiliares en atención, hacemos un acompañamiento durante los rituales de alimentación; está totalmente prohibido que las personas que brindamos dicho acompañamiento soplemos para enfriar los alimentos o que estos sean probados y sería imposible brindar un alimento inocuo a los niños y las niñas.







Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
IMPLEMENTAR PLAN DE GESTION DE RIESGOS POR ACCIDENTES	TALENTO HUMANO	AÑO 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
JAZMIN ÑUSTES	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
LEIDY PEREZ	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
CLAUDIA SUAREZ	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
LEIDY MARTINEZ	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
XIMENA GARCIA	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
VIVIANA ALFONSO	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
HELENA RAMIREZ	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
YANETH MEDINA	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
NILVILENY ROJAS	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
MARCELA BURGOS	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
BLANCA MOSQUERA	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
HELENA HOYOS	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
DAYANA GAMBA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
DULFAY VASQUEZ	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	
DANIELA SANCHEZ	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	

MERY FUENTES	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I RAICES	
GLORIA MEDINA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I RAICES	
CLARENA PARRA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I RAICES	
NORA CANGREJO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
SARA ROMERO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
MARITZA AVENDAÑO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
NOHORA PEDRAZA	RESPONSABLE DEL SERVICIO	J.I RAICES	

Elaboro Componente Ambientes Educativos y Protectores