ACTA N°

FECHA: Bogotá, Octubre 28 de 2024

HORA: 11:30am – 1:45pm

LUGAR: JC Fundación Reparo

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentación

ASISTENTES:

Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Acompañamiento al servicio de alimentación
3.
4.

DESARROLLO:

1. Saludo: la nutricionista Cha Vargas, inicia acompañamiento al servicio de alimentación el cual se realiza mensualmente.

2. Acompañamiento al servicio de alimentación: para este se diligencio el formato "Acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual" FOR-PSS-248, acompañado y soportado con el "formato evaluación de caracteristicas organolépticas" FOR-PSS-246 y el "formato inspección plan de muestreo porciones servidas" FOR-PSS-252.

Se dio cumplimiento a los variables a evaluar dentro de los respectivos formatos, garantizando adecuado almacen, rotación, preparación y servido de los alimentos.

Se finaliza encuentro con éxito.

Scanned with CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día __ de mes ____ de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nicole Padilla	Aux. Administrativo	Jardín Repaso	NICOLE P.
Lina Vargas	Nutricionista	SDIS Kennedy	

Anexos: FOR-PSS-246, FOR-PSS-248, FOR-PSS-252

Elaboró: Lina Vargas

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo (20231039842 - 29/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Kennedy			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardin infantil			UNIDAD OPERATIVA:	JI Cotinguiado Peposo				
DIRECCIÓN		CL 42A SUR 99 16						TELÉFONO:	3164911107				
OPERADOR:		Fundación peposo											
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO:	MARZO: 22/03/24	ABRIL: 17/04/2024	MAYO: 21/05/2024		JUNIO: 25/06/2024		JULIO: 24/07/2024			
		AGOSTO: 15/08/24	SEPTIEMBRE: 23/09/24	OCTUBRE: 29/10/24		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:					
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		12/10/2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	99	No. ACTA:	ASO2C119178	SUBRED	Sur occidente			
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	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	C			
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.			C	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	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	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	C	C	C	C	C			
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, 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	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	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	C			
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable			C	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	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	C			
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un dia de operación.			C	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	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	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	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	C			

Scanned with CamScanner

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

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes			C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C			
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).			NC	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).			NA	C	C	C	C	C	C	C			
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.			C	C	C	C	C	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	NA	C	C	C	C	C	C			

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa			C	C	C	C	C	C	C	C			
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea			C	C	C	C	C	C	C	C			
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.			C	C	C	C	C	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	C			
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.			C	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	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	C			
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.			C	C	C	C	C	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	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	C			

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.			C	C	C	C	C	C	C	C			
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.			C	C	C	C	C	C	C	C			

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.			C	C	C	C	C	C	C	C		
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.			C	C	C	C	C	C	C	C		
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.			C	C	C	C	C	C	C	C		
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión			C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.			C	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	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.			C	C	C	C	C	C	C	C			
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.			C	C	C	C	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	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	C			
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.			C	C	C	C	C	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	C			
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.			C	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	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	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	NC	C	C	NC	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	C	C	C	C	C			
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.			C	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	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	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	C			
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben			C	C	C	C	C	C	C	C			
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.			C	C	C	C	C	NC	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	C			
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.			C	C	C	C	C	C	C	C			

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-IPES-248 Versión: 1 Fecha: Memo 20231061942 - 26/12/2023 Página 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.			C	C	C	C	C	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	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	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	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	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	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	C			
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.			C	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	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	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 distribucion.			C	C	C	C	C	C	C	C			
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.			NC	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	C			
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.			C	C	C	C	C	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	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	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	C			
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.			C	C	C	C	C	C	C	C			

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	19/01/2024	EMPRESA	Fumin-dustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	31/03/2022
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	18/07/2024	EMPRESA	fumindus-trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	12/04/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	19/01/2024	EMPRESA	Fumindus-trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	31/03/2022
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	18/07/2024	EMPRESA	Fumindus-trial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	12/04/2024

Scanned with CamScanner

OBSERVACIONES

Marzo: 3.2 NO aplica, no han requerido de intercambios
3.3 Se aplico Formato de porciones servidas, los alimentos que cumplieron fueron la yuca y el higado.
3.4 NO le aplico formato de evaluación de caracteristicas organolépticas.
7.12 lavamanos hace relación a la 3.3.
Se recomienda uso de guantes durante lavado de utensilios y abrir canera con pedal.

Abril: 3.6: NO aplica porque no se tienen listado de dietas asociados a estado nutricional o patologicas especificas.

Mayo: 6.10: NO cumple paque uno de los congeladores no alcanza temperatura inferior a -15.7°.

Junio: No hay hallazgos.

Julio: No hay hallazgos.

Agosto: 6.10 y 6.17: Se evidencia que la temperatura de las neveras no cumplen, Falta un lector de temperatura, se registra en temperatura de congelación -15,6 y -8,9, refrigerador por encima de 6°C.

Septiembre: Sin hallazgos.

Octubre: Sin hallazgos.

Scanned with CamScanner

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	–	Firma:	–	Nombre Responsable o Coordinador:	–	Firma:	–
Nombre Profesional:	–	Firma:	–	Nombre Responsable o Coordinador:	–	Firma:	–
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Nicole Padilla	Firma:	Nicole Padilla.
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Angie Segura	Firma:	Angie Segura
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Nicole Padilla	Firma:	Nicole Padilla.
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Angie Segura	Firma:	Angie Segura
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Angie Segura	Firma:	Angie Segura
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Nicole Padilla	Firma:	Nicole Padilla.
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Angie Segura	Firma:	Angie Segura
Nombre Profesional:	Lina Vargas	Firma:	Lina Vargas	Nombre Responsable o Coordinador:	Nicole Padilla	Firma:	Nicole Padilla
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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardin Infantil
UNIDAD OPERATIVA:	Cofinanciado Fundación Reparo		
DIRECCIÓN:	CL 42A SUR 99 16	TELÉFONO:	3164911107
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/10/2024	OPERADOR:	Fundación Reparo

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo entrotos, en salsa blanca	Pechuga de pollo en trotos, en salsa blanca	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espinaca con huevo	Espinaca con huevo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa cocida con cáscara	papa cocida con cáscara	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	7	7	8	8	7	3	
		2	7	7	8	8	7		
		3	7	7	8	8	7		
Jugo de piña	Jugo de piña	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lina Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Vargas

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Nicole Padilla

NOMBRES Y APELLIDOS: Nicole Padilla

Scanned with CamScanner

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 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Jardín Infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Cuidando Fundación Pepaso	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/10/24
COBERTURA ATENDIDA HOY:	100	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113318	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Una Vargas	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionlita
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	11				

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
3-5a	8	Arroz de pollo en salsa blanca	Arroz de pollo en trozos en salsa blanca	350	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	36	34	36	31	34	35	38													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	120	113	120	103	113	116	126														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														
3-5a	8	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	50	51	55	49	51	60	50													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	102	110	98	102	120	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
3-5a	8	Espinaca con huevo	Espinaca con huevo	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	29	33	31	28	31	29	26													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	96	110	103	93	103	96	86														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														
3-5a	8	Papa cocida con cáscara	Papa cocida con cáscara	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	33	30	34	29	33	28	29													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	110	100	113	96	110	93	96														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3														
3-5a	8	Sopa de avena	Sopa de avena	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	152	149	156	147	157	139	153													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	101	99	104	98	104	92	102														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														
3-5a	8	Jugo de piña	Jugo de piña	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150	150	150	150	150	150													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Nicole Padilla	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Nicole Padilla	NOMBRE:	Una Vargas
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1023168991	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1015440265
CARGO:	Aux. Administrativa	CARGO:	Nutricionista