ACTA N°

FECHA: Bogotá, 17 de octubre 2024

HORA: 10:00 am

LUGAR: Jardín infantil Arroz Pirulero.

TEMA: Seguimiento nutricional octubre
Josett delgado - Caso Activo Ruta, Malnutrición

ASISTENTES: Nutricionista Paola Estandales.

ORDEN DEL DÍA:
Seguimiento nutricional
Josett Delgado Camino

DESARROLLO:

Fecha de Toma: 17/10/2024
Fecha de Nacimiento: 05/11/2021

Peso: 11 kg P/T D.E : -2.12.
Talla: 90,4 cm T/E D.E : -1.43.

Clasificación Nutricional.

Desnutrición Aguda Moderada
Riesgo de Talla Baja Para la edad.

Powered by CamScanner

Joseph Gname la totalidad de almenos ofreados por el Jardín, Sin embargo. Su tiempo de Madracción Es un Poco Prolongado. Tiene alta Pendiente de Nutrición.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bolbaquez	Nutricionista	Sede Engativá	Catalina B.

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolbaquez Castañeda

Powered by CamScanner

ACTA

FECHA: 17 de octubre Bogotá, 2024.

HORA: 8:00 am. – 9:00 am.

LUGAR: Jardín infantil Antón Pirulero

TEMA: **SESION EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL** – SELECCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES- ETIQUETADO NUTRICIONAL. Según los casos de riesgo y/o malnutrición identificados según clasificación nutricional correspondiente 3 trimestre.

ASISTENTES: Padres de Familia del Jardín infantil Antón Pirulero -Nutricionista Apoyo a estándares

ORDEN DEL DÍA: Desarrollar sesión de educación alimentaria y nutricional" **SELECCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES Y ETIQUETADO NUTRICIONAL"** con los padres de familia de los niños y niñas con riesgo de desnutrición, riesgo de sobrepeso, sobrepeso.

DESARROLLO:

La sesión de educación alimentaria y nutricional" **SELECCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES Y ETIQUETADO NUTRICIONAL"** se realiza con el objetivo que los padres de familia y/o cuidadores realicen una adecuada lectura de la etiqueta nutricional con el fin de que se realice una adecuada de selección de alimentos.

- Socializar la importancia de realizar una adecuada lectura de las etiquetas nutricionales: No solo fijarnos en las calorías e indagar que ingredientes contiene el alimento y si cubriría las necesidades de calorías y nutrientes.
- La influencia de la publicidad (Marketing)- Publicidad engañosa.
- Se realizará la lectura de la etiqueta nutricional a través de la implementación de 6 pasos: Por parejas se les entregara 1 etiqueta alimentaria y lo harán aplicando los 6 pasos

1. **Identificar el tamaño de porción**: Numero de porciones por empaque
2. **Cantidad de Calorías:** Alimentos procesados /ultra procesados naturales
3. **Identificar la cantidad de Carbohidratos:** Azucares añadidos /Fibra
4. **Identificar la cantidad de Grasa:** Saturada/ trans /mono y poliinsaturada
5. **Identificar la cantidad de sodio:** cantidad de sodio.
6. **Sellos frontales** – Logo de alimento saludable.

Powered by CamScanner



Información Nutricional		
Porción: 1 vaso (200 mL)		
Porciones: 5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	61	**122**
Grasa	3.2 g	6.4 g
Grasa sat.	**1.6 g**	**3.2 g**
Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	4.8 g	9.6 g
Fibra	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	8.2 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.2 g	6.5 g
Sodio	**57 mg**	**115 mg**
Vitamina A	37 µg ER	74 µg ER
Vitamina D	0.03 µg	0.06 µg
Hierro	0.14 mg	0.29 mg
Calcio	120 mg	239 mg
Zinc	0.47 mg	0.95 mg

Conceptos Generales

Sello positivo: logo de visto bueno que indica que el alimento contiene contenidos bajos de los nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada y sodio) y que no usan edulcorantes en su formulación.

Tiempo de comida principal: en el marco de la planificación diaria de la alimentación, hace referencia a los momentos en los que se distribuyen los alimentos en mayor proporción, a saber, desayuno, almuerzo y cena.

Fibra insoluble: es la fracción de la fibra dietaria que no se disuelve en agua.

Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaria que se disuelve en agua.
Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Porción: es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento.

Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un

Powered by CamScanner

producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa saturada, grasa trans, sodio) y la presencia de edulcorantes.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	
Catalina Bohorquez Laura Cuervo	nutricionista Responsable	SCS Engativa. Secretaria Pinilla	Catalina B.

Anexos:
Elaboró: Sonia Catalina Bohorquez Castañeda





Powered by CamScanner

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: 17/10/24. Tema: Lectura Engaita nutricional. Número de sesión: 1. Nombre de la actividad: Seleccionar trabajo solicitado Lectura Engaita nutricional.

Nombre de la modalidad de atención: Jardín infantil Diana Anton Arevalo. Localidad: Engaita

Persona que acompaña la actividad: Zaida Cuevas. Rol: Coordinadora

Profesional a cargo de la actividad: Catalina Rodriguez 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	1122163677	Antonella Grimaldos R	caminadores	Francy Ramirez M	1014233023	mamá	
2	1117808579	logan Spencer Bastidas	Prejardin.	Yenifer Quintero	1117808579	mamá	
3	1023989590	Liam Samuel Rojas F	Prejardin A	Angie Florez	1013615511	mamá	
4	1233701632	Angel Emilio Mejia B	caminadores	Katerin Betancour	1073690083	Mamá	
5	1015473344	Sara Gomez Giraldo	Prejardin B	Jarledy Giraldo Ramos	1015473344	madre.	Jarledy Giraldo
6	1141139673	Emily Luciana Guzman	Prejardin C	Jacquelin Diaz	1000517813	Mama	Jacquelin Diaz
7	1141140660	ELERY REINA TORRES	Parvulos B	Gleydimar Lugo	578014 C-E	Cuidadora	Gleydimar Lugo
8	1015000394	Samantha pinzon	Prejardin C	yalila	39523978	Abuela	
9	1016971659	Blanca Huertas	Párvulos A	Geraldes Rivero	5355321	mama	Geraldes.
10	1140915578	Alice Juliana Arias ortiz	Parvulos B	Daniela Ortiz Roa.	1015447215.	Madr.	
11	1233400881	Eimy Celeste Rios Nieto	Parvulos B	Daniela Nieto	1007414682	Mamá	
12	1141139950	DAVID CORONADO	PREJARDIN A	leidys Arevalo	1016083003	MAMÁ	Leidys Arevalo
13	1014316965	Danna V. Nuñez vera.	Parvulos A.	Viviana vera Arevalo	1010066666	Mama	
14		Antonella Flores	prejardin.	Gladys casallas	51.857.471	abuela.	
15	1145230733	Jared la Roche	Parvulos A	Maria José Morillo	60611158	Mama	Maria Jose
16	1140831215	Luis Alejandro	Prejardin C	Vineth Alejandra Rivas		Papa	Luis Rivas
17	1147740736	Sara G. Arcila R.	Parvulos A	Elsa Arcila G	1090447454	Papá	
18							
19							
20							

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.

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de Septiembre

HORA: 3:30 a.m. – 4: 20:00 pm.

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: Actividad Prevención de infección respiratoria aguda

ASISTENTES: Nutricionista Apoya a Estándares/ Profesional primera infancia encargada de componente salud y nutrición.

ORDEN DEL DÍA: Crucigrama Prevención de infección respiratoria aguda

DESARROLLO:

Con el fin de contribuir a la prevención de enfermedades prevalentes de la infancia, las cuales son la causa más común de morbi – mortalidad en niños y niñas menores de 5 años, se implementó la estrategia del crucigrama con el fin de promover la identificación de factores de riesgo y factores protectores, de esta manera favorecer la disminución de casos de casos de infección respiratoria aguda.

Factores de riesgo

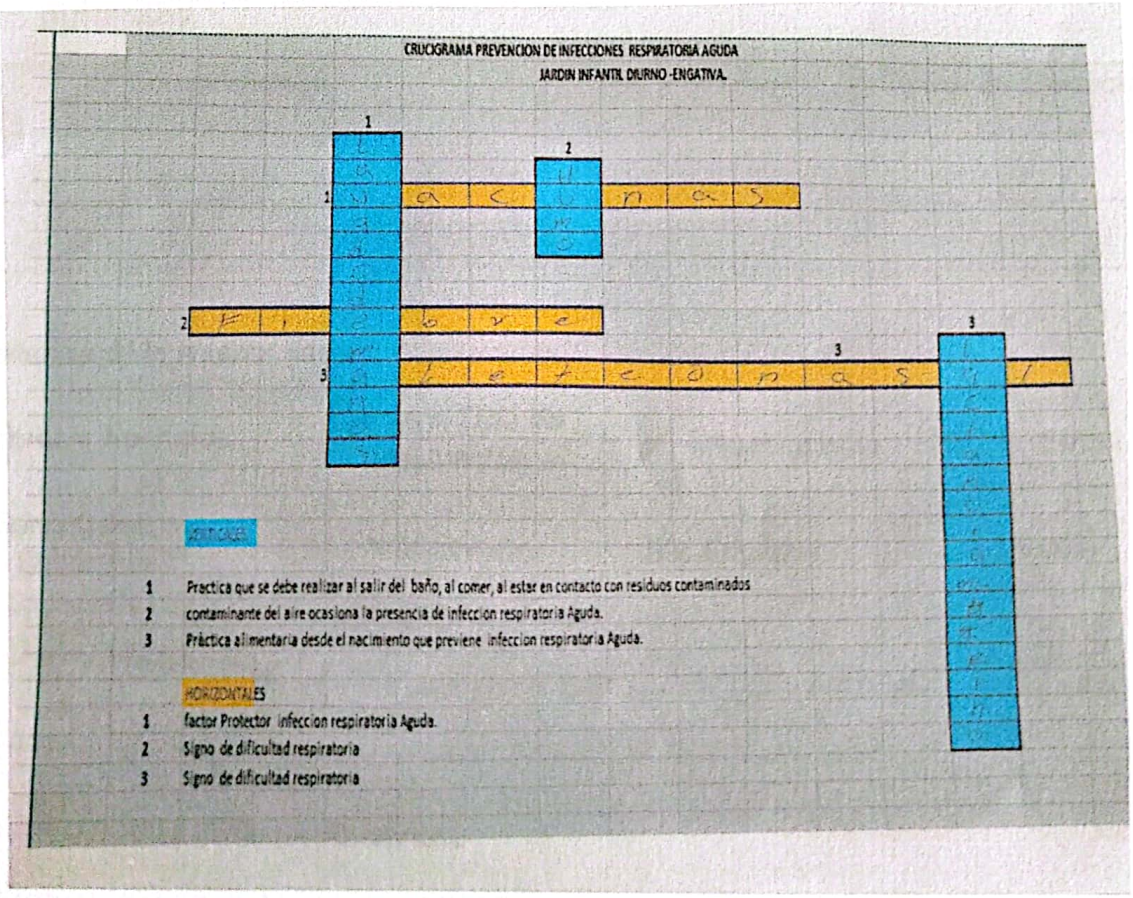
- Niñas o niños menores de 3 meses.
- Niñas y niños que no han recibido lactancia materna.
- Bajo peso al nacer.
- Prematuridad en el menor de 6 meses.
- Esquemas de vacunación incompletos.
- Cambios climáticos.
- Desnutrición.
- Hacinamiento.
- Exposición a la contaminación del aire debido al humo de cigarrillos y la combustión de leña y carbón,

Powered by CamScanner

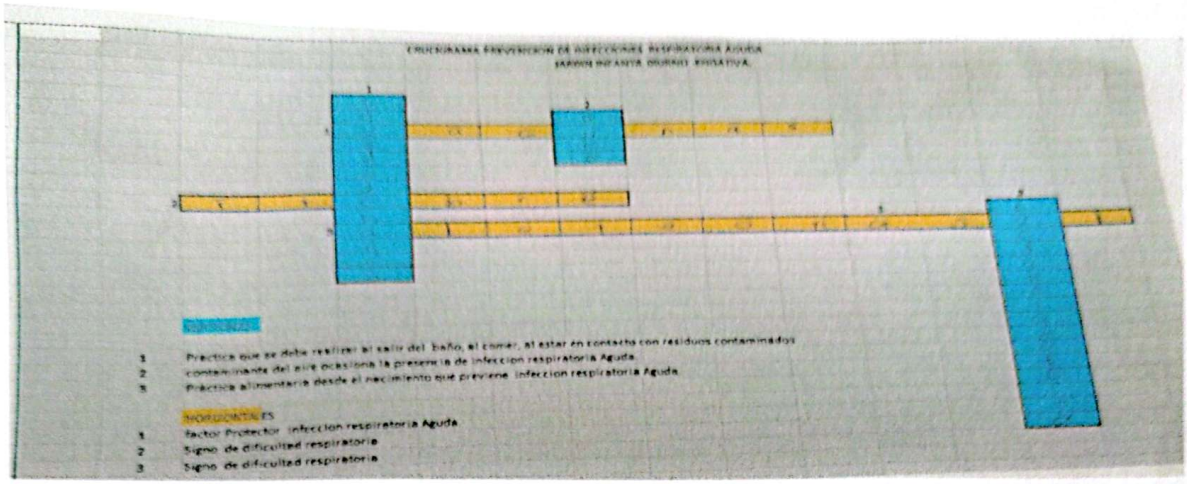
- las IRA y la no identificación de los signos de alarma para neumonía.

Medidas preventivas para la Infección Respiratoria Aguda

- Esquema completo de vacunación de acuerdo con la edad.
- Alimentar a las niñas y los niños menores de 6 meses exclusivamente con leche materna.
- Proteger la nariz y la boca de la niña o el niño cuando se va a exponer a cambios de temperatura.
- No abrigar demasiado las niñas y los niños mientras permanecen en recintos cerrados.
- Evitar el contacto con personas enfermas con gripa.
- Mantener ambientes limpios, ventilados y libres de humo.
- Limpiar el polvo y barrer con trapo húmedo.
- Lavar y desinfectar con frecuencia los juguetes.
- Evitar el uso de almohadas, cobijas y ropa que suelten motas o plumas



Powered by CamScanner



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sonia Catalina Bohórquez	Nutricionista	Slis Engativá	Catalina Catalina B.
Angie Johanna Montoya P	Profesional de atención a la primera infancia	J.I.C Antón Pantero	

Anexos.

Elaboró: Sonia catalina Bohórquez Castañeda

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

SLIS ENGATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-

Fecha reporte: 15/10/2024

BCS-7744-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE BOGOTÁ - 2721 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL CAMINADORES

Cantidad beneficiarios: 17

No.	Tipo	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	FECHA TOMA	PESO	TALLA
1	RC	1130307458	AGAMEZ	DIAZ	MAILYN SOFIA	04/10/24	12,8	88,2
2	RC	1014318094	ARTEAGA	ARIAS	EMANUEL	17/10/24	12	82,2
3	RC	1014317356	CAPERA	MORENO	SAMUEL	04/10/24	11,8	86,6
4	RC	1014317762	COY	SALDAÑA	IAN SAMUEL	04/10/24	13	88,7
5	RC	1018521181	CRESPO	HERRERA	MARIA PAULA	17/10/24	11	80,2
6	RC	1146686391	GALEANO	POVEDA	WILSON ANDREY	04/10/24	12,1	88,4
7	RC	1122148577	GRIMALDOS	RAMIREZ	EMILY ANTONELLA	04/10/24	11,8	90
8	RC	1077037345	LIZ	LOPEZ	LIAN SAMUEL	04/10/24	12,6	86,4
9	RC	1243763189	MARIN	RODRIGUEZ	MARIANGEL	04/10/24	12,7	84,3
10	RC	1233701652	MEJIA	BETANCOURT	ANGEL EMILIO	04/10/24	9,7	82,5
11	RC	1016609545	MEJIA	RODRIGUEZ	NOAH SANTIAGO	17/10/24	10,5	79
12	RC	1028959843	NEGRON	MORALES	DAMIAN JESUS	04/10/24	10,4	81,4
13	RC	1141726511	RINCON	VILLALBA	DILAN STIVEN	17/10/24	12,4	83
14	RC	1233701760	RODRIGUEZ	GAMBA	EMILY ARIHANA	04/10/24	10,8	82,8
15	RC	1015488396	RUIZ	VILLAMIL	DAMIAN ALEJANDRO	04/10/24	13,9	88
16	RC	1195217896	SALAZAR	QUIÑONES	DANNA LUCIANA	17/10/24	12,1	86
17	RC	1233701630	VALENCIA	MIRANDA	EMANUEL DE JESUS	04/10/24	11	82.

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Catalina Bolivar Nunciatura apoyo a Gobiernos SLIS Engativa 52.826.528 Bta. octubre/2024.

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

ATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-
Fecha reporte: 15/10/2024

44-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE
OTÁ - 2731 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL PARVULOS
Cantidad beneficiarios: 40

No.	Tipo	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	FECHA TOMA	PESO	TALLA
1	RC	1029525232	AMADOR	ARIZA	IAM SANTIAGO	04/10/24	14,6	95,5
2	RC	1090544424	ARAGON	SALAZAR	ZAHIR	04/10/24	12,6	90
3	RC	1141140736	ARDILA	RODRIGUEZ	SARA GABRIELA	04/10/24	11	89,7
4	RC	1246448336	ARENA	TORRES	ANTHONY	17/10/24	13,5	88
5	RC	1141915578	ARIAS	ORTIZ	ALICE JULIANA	04/10/24	14	90
6	RC	1016971062	BALLEN	CARDENAS	MIA SALOME	04/10/24	13	95,4
7	RC	1233700864	BEDOYA	ORTEGA	THAMARA	17/10/24	12,6	90
8	RC	1137731586	CEDEÑO	GOMEZ	MARLON DAVID	04/10/24	13,4	89,5
9	RC	1233701129	CHAVERRA	PALACIOS	IAN ANDRES	04/10/24	12	88,5
10	RC	1014316816	CHIVATA	LEMUS	DIAN SEBASTIAN	17/10/24	13,6	90,5
11	RC	1243760959	CORTES	PEREZ	AMAURY SEBASTIAN	17/10/24	13,5	90,6
12	RC	1010850500	DELGADO	CAMINO	JHOSEP	17/10/24	11	90,4
13	RC	1014316462	DIAZ	ROJAS	MARTIN SANTIAGO	04/10/24	15,8	97
14	RC	1034522004	GARCIA	NUÑEZ	MARIANA	04/10/24	12,1	90
15	RC	1016971659	HUERTAS	RIVERO	BLANCA SALOME	17/10/24	11,3	85,5
16	RC	1145230733	LA ROCHE	MORILLO	JARED GABRIEL	17/10/24	11,2	84
17	RC	1014316222	LOZANO	RAMIREZ	ZAIRA VALERIA	04/10/24	13,8	93,2
18	RC	1233701051	LUNA	HERNANDEZ	LUISANGIE	17/10/24	15,4	93
19	RC	1014316545	MANTILLA	FUQUEN	JOAN MATIAS	04/10/24	10,7	85
20	RC	1233700718	MARTINEZ	TORRES	ISABELLA	04/10/24	13,6	89
21	RC	1016971114	MAYORGA	BUITRAGO	VICTORIA	04/10/24	12,8	92,5
22	RC	1025776146	MURILLO	RUIZ	ADRIAN ALEJANDRO	04/10/24	13,2	90,3
23	RC	1105694599	MUÑOZ	MUÑOZ	SARA SOFIA	04/10/24	11,5	87
24	RC	1233700921	NOMESQUE	NAVARRETE	JERONIMO	17/10/24	12,4	86,5
25	RC	1014316965	NUÑEZ	VERA	DANNA VALENTINA	17/10/24	11,6	89,4
26	RC	1014315975	OJEDA	PULIDO	EMMA LUCIA	04/10/24	14	95,5
27	RC	1011260339	OLIVEROS	PARDO	ERICK JOEL	04/10/24	14,1	96,7
28	RC	1233700910	PAEZ	CALDERON	LIAM GAEL	04/10/24	12,7	90
29	RC	1014316827	PLAZAS	BORDA	ERICK DAVID	04/10/24	13,5	87,6
30	RC	1141140660	REINA	TORRES	ELERY FERNANDA	04/10/24	16,7	98,3
31	RC	1233700381	RIOS	NIETO	EIMY CELESTE	04/10/24	16	99
32	RC	1021319398	ROJAS	PARDO	SOLANYI	04/10/24	13,3	91
33	RC	1141726033	RUIZ	RUIZ	DANIEL ANDRES	04/10/24	19,8	83,5
34	RC	1015487398	SABOGAL	NUÑEZ	JOSHUA ALEXANDER	04/10/24	14,4	98,9
35	RC	1233702248	SANABRIA	TORRES	LIAN MARTIN	17/10/24	16,3	97
36	RC	1014746944	SANCHEZ	GUTIERREZ	JOSE MIGUEL	04/10/24	12,8	89,4
37	RC	1014316631	SANCHEZ	PALOMINO	THIAGO	04/10/24	12,9	88,5
38	RC	1141725908	TORRES	DIAZ	SOFIA SALOME	04/10/24	12,3	93,5
39	RC	1243760911	ZARRAGA	DIAZ	EMMA ISABEL	04/10/24	15,5	96,5
40	RC	1243760912	ZARRAGA	DIAZ	MIA ISABELLA	04/10/24	13,8	95,2

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Catalina Babaguez
52.826528
Nutricionista aprobada Estandares.
SIS Engativa octubre/2024.

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Powered by CamScanner

SITUACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

ATIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-

GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE OTA - 2722 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL PREJARDIN

Fecha reporte: 15/10/2024

Cantidad beneficiarios: 48

No.	Tipo	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	FECHA TOMA	PESO	TALLA
1	RC	1143172984	AGUDELO	DE LA OZ	ASHLEY SOFIA	17/10/24	12,4	93,7
2	RC	1019768039	ANTIVAR	SANCHEZ	MARTIN	04/10/24	15,2	95,2
3	RC	1141725545	APONTE	GOMEZ	PAULA ALEJANDRA	04/10/24	12,8	96,1
4	RC	1070402201	ARTUNDUAGA	TOSCANO	MIGUEL ARTURO	04/10/24	19,8	108,8
5	RC	1141139324	AYALA	PARRA	IAN SMITH	17/10/24	20,6	103,5
6	RC	1015000625	BARRETO	CASTIBLANCO	KEILYN SAMARA	04/10/24	13,8	94,7
7	RC	1016970046	BASTIDAS	QUINTERO	LOGAN SPENCER	17/10/24	15,8	101,8
8	RC	1141139510	BECERRA	GARCIA	SALOME	04/10/24	14,6	99
9	RC	1074830030	BETANCOUR	PEÑA	MAXIMILIANO	04/10/24	14	97,9
10	RC	1141140440	CARRASQUERO	PEREZ	MAXIMILIANO	17/10/24	16	98,5
11	RC	1141725323	CARRERO	MONROY	DANNA ISABELLA	04/10/24	18,1	106,4
12	RC	1013157141	CASTELLANOS	PAZ	ADRIAN SANTIAGO	17/10/24	15,2	99,5
13	RC	1141139950	CORONADO	AREVALO	DANNA SALOME	04/10/24	16,1	96
14	RC	1141140220	COY	SALDAÑA	DANNA GABRIELA	04/10/24	16,2	99
15	RC	1233699644	CUELLAR	ANGEL	JOEL ADRIAN	04/10/24	12,7	92,2
16	RC	1240293111	DE ARCO	LADINO	MARIA JOSE	04/10/24	13,1	96,3
17	RC	1016969874	DIAZ	LOPEZ	ANGEL DAVID	04/10/24	13,2	94,2
18	RC	1062990840	DIAZ	GUACANEME	JOSE GABRIEL	04/10/24	13,6	92,7
19	RC	1145934333	FLORES	PLAZAS	ANTONELLA	17/10/24	14,9	103
20	RC	1243759507	FONSECA	QUINTERO	LESSLY GISELLE	17/10/24	12,9	94,5
21	RC	1141140478	FONSECA	SANCHEZ	MARIA VALERIA	17/10/24	13	92,3
22	RC	1233699997	FORERO	GARCIA	IAN SANTIAGO	17/10/24	14,9	95,5
23	RC	1233699942	GALINDO	PARRA	CARLOS ANDRES	04/10/24	15,1	97
24	RC	1020009063	GARCIA	MURILLO	ANNIE SALOME	04/10/24	13,7	98
25	RC	1233700181	GARCIA	ALEAN	STEFANY	17/10/24	14,9	98,7
26	RC	1145933983	GOMEZ	GIRALDO	SARA	04/10/24	19,7	106,4
27	RC	1141139673	GUZMAN	DIAZ	EMILY LUCIANA	04/10/24	14,3	101
28	RC	1051681219	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	TITO JOSE	04/10/24	14,7	96
29	RC	1016970142	IBAÑEZ	PRIETO	CESAR DAVID	04/10/24	12,7	93,3
30	SNID	CD10548074	LOPERA	INCIARTE	ABRAHAM DAVID	04/10/24	15,2	98,8
31	RC	1233699709	MARTINEZ	RODRIGUEZ	DANNA VICTORIA	04/10/24	16,8	101,5
32	RC	1145934474	MARTINEZ	LEON	EMMANUEL MATIAS	04/10/24	10,5	85,5
33	RC	1243759281	MENESES	RODRIGUEZ	EMILY SOFIA	04/10/24	15,6	101,5
34	RC	1016968664	MERCADO	PATERNINA	ALICE SOFIA	04/10/24	16,3	102,2
35	RC	1074466838	MONTES	CELIS	DARIS SALOME	04/10/24	15,2	97,5
36	RC	1018519388	MOSQUERA	SINISTERRA	EMA ISABELLA	04/10/24	12,3	98,3
37	RC	1034404989	OCHOA	CASTRO	DIEGO ALEJANDRO	17/10/24	18,7	107
38	RC	1150189807	PEDRAZA	DIAZ	EZEKIEL ALEXANDER	17/10/24	17,9	103,8
39	RC	1015000394	PINZON	MENDEZ	SAMANTHA	17/10/24	17,6	103,4
40	RC	1028958469	POVEDA	NIÑO	CATALINA	04/10/24	14	96,5
41	RC	1023987590	RIAÑO	FLOREZ	LIAM SAMUEL	17/10/24	14,9	104,8
42	RC	1233699848	RIVAS	AVELLANEDA	YINET ALEJANDRA	17/10/24	12,5	93,6
43	RC	1233700144	RODRIGUEZ	TOVAR	EMILY SAMARA	04/10/24	14,7	98
44	RC	1141139571	ROGELES	ACERO	KYLIAN HERALDO	04/10/24	17,9	106,3
45	RC	1020009201	ROJAS	LEGUIZAMON	ANNIE CHARLOTTE	04/10/24	15,7	100,5
46	RC	1015000221	SANCHEZ	MARIN	GABRIEL FELIPE			
47	RC	1011260076	TORO	PARRA	SAIMON JOHAN	17/10/24	16,8	100,4
48	RC	1145934954	TORRES	HERNANDEZ	HANNAH SOFIA	17/10/24	14,5	99,3

octubre/ 2024

Catalina Bobadilla / 52826528
SIS Enfermera Nutricionista Apoyo Estrategia

Powered by CamScanner

TAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

TIVA - 120947-JINF-CC-ANTON PIRULERO-						Fecha reporte:	15/10/2024
A GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA DE TA - 2722 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO PRESENCIAL PREJARDIN						Cantidad beneficiarios:	48
No.	Tipo	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	FECHA TOMA	PESO	TALLA

Firma responsable proyecto Subdirección Local

Nombre responsable proyecto Subdirección Local

Firma del Subdirector(a) Local

Nombre del Subdirector(a) Local

Catalina Bolaquez.
52826528.
Sus Gogatvá
Numan Apoyo a Estandale!
octubre/2024.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248	
Versión: 1	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 5	

SUBDIRECCION LOCAL:	Engativá.	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Comedor Antón Pirulero								
DIRECCIÓN:	Calle 70N° 109A-05			TELÉFONO:	8051617.								
OPERADOR:	Cordia												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 24.	FEBRERO: 15.	MARZO: 7.	ABRIL: 18	MAYO: 20.	JUNIO: 6.	JULIO: 19.						
	AGOSTO: 15.	SEPTIEMBRE: 12.	OCTUBRE: 17/octubre	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04-12-2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	96	No. ACTA:	Acta N: 191609	SUBRED	Norte.				
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	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	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	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	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	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	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	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	C	C			
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	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	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	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	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	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	C	C			

Powered by CamScanner

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	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	c	c				

4

4

Powered by CamScanner

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

	3. APORTE ALIMENTARIO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		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	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	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).	C	C	C	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	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	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	C	C	C	C	C	C	C			

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		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 entregados inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C			

	5. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		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	

Powered by CamScanner

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	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	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	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	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	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	C	C			
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C	C	C	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	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	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	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													

Powered by CamScanner

	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	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	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	C	C			
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	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	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	C	C	C	C	C	C	C			
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) 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	C	C			
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	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	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	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	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.	C	C	C	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 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C	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 proteccion (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

No	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	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	C	C			

Powered by CamScanner

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	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	C	C			

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	27/10/2023.	EMPRESA	HB Fumigación y Soluciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	09-02-23.
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)	30/10/2023.	EMPRESA	HB Fumigación y Soluciones	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	09-02-23.
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Yuonne Díaz	Firma:	Yuonne D.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bobadilla	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04 OCTUBRE 2024.

HORA: 6:55 am.

LUGAR: JC Antón Pirudero.

TEMA: → Toma de Medidas Antropometricas
→ Validación Paquete alimentario

ASISTENTES: Nutricionista apoyo a Estudiantes.
Coordinadora de la Unidad.

ORDEN DEL DÍA:
- Toma Medidas Antropometricas
- Validación Paquete alimentario.

DESARROLLO:

① Validación de Paquete alimentario
-Almacenamiento / Verificación Fechas
del Paq alimentario Tomada Liberada.

② Toma de Medidas Antropometricas
Correspondientes al 1. Semestre.

Camaradas → 12 niños/niñas.

Parvulos "A" → 14 niños/niñas.

Parvulos "B" → 15 niños/niñas.

Powered by CamScanner

Pierardín "A" → 9 niños/niñas
Pierardín "B" → 10 niños/niñas
Pierardín "C" → 11. niños/niñas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bohorquez Landa Cuervo	Humanista Responsable	Sas Bogotá Pierardín Pueblo	Catalina B. SPS

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bohorquez Cabrera.

Powered by CamScanner