ACTA N°

FECHA: Bogotá, 4 de diciembre de 2024

HORA: 10:30 a.m. – 4:30 p.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acta general, actividades del día

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.
- Realización de acompañamiento para la revisión del paquete alimentario.
- Revisión de la base de clasificación de resultado de indicadores antropométricos cuata toma.
- Socialización del protocolo sobre detección, notificación y manejo de la fiebre.

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se hace el acompañamiento al servicio de alimentación y en donde se realiza la aplicación y diligenciamiento de los formatos 252 de inspección de plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 de acompañamiento al servicio de alimentación mensual y formato 246 de avaluación de características organolépticas. Acta de acompañamiento al servicio de alimentos.

Se realiza acompañamiento al jardín infantil Emanuel para la revisión del paquete alimentario correspondiente a las onces del menú 15 mes de diciembre 2024. Acta de entrega de paquete.

Se asiste a la unidad operativa y se hace la revisión de la base de clasificación de resultado de indicadores antropométricos de infancia emitida por los profesionales de vigilancia nutricional correspondiente a la cuarta toma, se procede a socializar a la responsable y profesionales de atención a la primera infancia la información de los niños y niñas que a la fecha presentan malnutrición por déficit o exceso que incluye los resultados de clasificación antropométrica de riesgo de desnutrición aguda, sobrepeso y riesgo de sobrepeso; sin embargo,

Escaneado con CamScanner

en la base no se encuentran niños o niñas con desnutrición aguda moderada o severa ni obesidad, por lo tanto no se hace ningún tipo de intervención o seguimiento.

Se realiza la socialización del protocolo dirigida a las profesionales de atención a la primera infancia y responsable del servicio del jardín infantil Emanuel, sobre la detección, notificación y manejo de la fiebre. Acta de socialización del protocolo.

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
Mª del Pilar Suarez	Prof. Responsable	JIC Emanuel	
Paula Andrea Vera	Nutricionista DT	SDIS	

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Escaneado con CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 4 de diciembre de 2024

HORA: 10:30 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil Emanuel

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista
- Manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

- Asistencia y acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se hace acompañamiento al servicio de alimentación y se realiza la aplicación y diligenciamiento de los formatos 252 de inspección de plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 de acompañamiento al servicio de alimentación mensual y formato 246 de avaluación de características organolépticas.

Durante el acompañamiento al servicio de alimentación, se identifica el desempeño y el manejo de las buenas prácticas de manufactura realizadas por parte de las manipuladoras de alimentos en los diferentes momentos de los procesos de prealistamiento, elaboración, preparación, servido y distribución de los alimentos en los diversos tiempos de comida; observándose un adecuado manejo de utensilios y equipos, cumpliendo el horario establecido para la entrega de los alimentos.

Seguidamente, se aplican y diligencian los formatos de evaluación de características organolépticas 246 y de inspección de plan de muestreo de porciones servidas 252 a cinco muestras del grupo de edad de tres a cinco años verificando el cumplimiento del gramaje servido del tiempo del almuerzo.

De la misma manera, se verifica como se encuentra el almacenamiento de los alimentos identificando sus respectivos rotulados, cumplimiento de las temperaturas de refrigeración y congelación; como también el cumplimiento de las temperaturas de los alimentos preparados calientes y fríos.

Se logra identificar que se cuenta con equipos en buen estado, no se identifican elementos en desuso, señalización de las áreas de procesos y procedimientos para la preparación de los alimentos.

Escaneado con CamScanner

Posteriormente, como parte del seguimiento a los programas del plan de saneamiento se verifica que los procesos de limpieza y desinfección se ejecutan conforme lo establecido. Se identifica que los equipos, utensilios, mesones, estantes de almacenamiento, menaje, fogón y pisos entre otros, se encuentran en adecuas condiciones de limpieza y desinfección. Del mismo modo, se hace la revisión de las listas de chequeo las cuales se encuentran en adecuado diligenciamiento.

Como parte del seguimiento a la documentación del servicio de alimentos se revisan los formatos de control de temperaturas equipos de refrigeración y congelación el cual se encuentra al día en su diligenciamiento y aplicación, el formato de control de entradas y salidas de alimentos asociados se encuentra en proceso de diligenciamiento; los formatos de preparación, recepción y verificación de transporte de alimentos se encuentra diligenciados de manera adecuada, se identifica adecuado uso de las dosificaciones con hipoclorito de sodio.

Por último, se socializa a la responsable de la unidad operativa sobre el acompañamiento al servicio de alimentación.

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
Nidia del Pilar Cabezas	Prof. Responsable	SIC Ermitaño	
Paula Andrea Vera	Nutricionista DA	SDIS	

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Escaneado con CamScanner