ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS PLAN DE MEJORAMIENTO	FORMATO NO CONTROLADO

PROYECTO: 7744	CONVENIO No. 7607-2024 JIC CELESTÍN FREINET RINCÓN	SUPERVISOR: DANIEL ARTURO GARAY	SUBDIRECCIÓN: INFANCIA

NO. DE COMPROMISO	COMPROMISO	SITUACIÓN A MEJORAR	SITUACIÓN DESEADA	ESTRATEGIAS	ACCIONES DE MEJORAMIENTO	SEGUIMIENTO			TIEMPO	
						MECANISMOS DE SEGUIMIENTO DE LA ENTIDAD	RESPONSABLES			
							DIRECTO	MONITOREO	INICIO	FINALIZACIÓN
8. C. Salud y Nutrición	Documentar e implementar frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente	Requerimiento S2024110653 del 11 de julio de 2024 -No documentaron los procesos de compra y transporte de alimentos. -Ingreso de alimentos (manzana) durante la prestación del servicio y no en el horario establecido. -No se realizó el diligenciamiento oportuno de los formatos control de alimentos: preparación de alimentos y verificación de vehículo transportador de alimentos, no contaron con diligenciamiento en junio de 2024; recepción de alimentos último diligenciamiento el 8/6/2024 y control de entradas y salidas de alimentos último diligenciamiento del 7/6/2024. -Se evidenció riesgo de contaminación cruzada por almacenamiento de 2.170 gramos de plátano maduro con sobre madurez y presunta presencia de hongos. -El pescado almacenado no cumplía con rotulado nutricional dado que no contó con nombre, fecha de vencimiento y lote registrado directamente en el empaque.	Contar con la documentación de los procesos de compra y transporte de alimentos. Asegurar el ingreso de los alimentos en los días y horarios establecidos, garantizando su disposición oportuna. Garantizar la adecuada trazabilidad de los alimentos en los documentos previstos para tal fin. Contar con alimentos en condiciones de calidad y adquirir alimentos empacados que cumplan con el rotulado nutricional.	Revisión y actualización de los documentos asociados a las Buenas Practicas de Manufactura - BPM, incluyendo con los Instructivos de compra y transporte de alimentos. Solicitud al proveedor del cumplimiento de horarios de entrega de alimentos. Cualificación del talento humano en el diligenciamiento de formatos control de alimentos. Establecer un punto de control para validar el correcto diligenciamiento de formatos. Cualificar al talento Humano en buenas practicas de manufactura, con el objetivo de mejorar la comprensión y la ejecución de los procedimientos. Establecer un punto de control para validar el estado de los alimentos y el cumplimiento del rotulado.	Contar con los dodumentos (Instructivos de compra y transporte de alimentos) disponibles para consulta del talento humano y demás personal que lo requiera. Cumplimiento de horarios establecidos. Se realizó cualificación sobre el diligenciamiento del formato recepcion de alimentos dirigida a las manipuladoras de alimentos, el dia 21/06/2024(realizada por la Responsable del servicio). Cualificaciones en el diligenciamiento de los formatos asociados a: entradas y salidas, preparación y transporte de alimentos. Revisión diaria del diligenciamiento de los formatos control de alimentos a cargo de la responsable de servicio. Cualificación en los temas almacenamiento y rotulado de alimentos el dia 15/07/2024 dirigida por la nutricionista de apoyo, Yazmin Roldan Cualificación en buenas practicas de manufactura. Revisión diaria del estado de los alimentos y rotulado de los mismos, a cargo de la responsable de servicio.	Verificación de los instructivos. Verificación de horarios enl "FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS". Acta del 21/06/2024 diligenciamiento de formato recepción de materias primas. Actas de cualificación en diligenciamiento de los formatos control de entradas y salidas, preparación y transporte de alimentos. Acta del 15/07/2024 almacenamiento y rotulado de alimentos. Actas de cualificación en Buenas prácticas de manufactura. Formato de revisión de diligenciamiento de formatos control, estado y rotulado de alimentos.	Fundación Celestin Freinet	Equipo de Apoyo a la Supervisión	Inmediato	30 de agosto de 2024.
8. C. Salud y Nutrición	Documentar e implementar frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente	Requerimiento proyectado el 4 de julio de 2024 (Oficio en tramite) 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.	Garantizar la documentación e implementación de los procesos de abastecimiento de alimentos en especial lo relacionado con la compra, ingreso y salida de alimentos. Lo anterior siendo acorde con los reportes de asistencia presentados.	Verificar la entrega de alimentos con la remision, validando alimentos y cantidades acorde con la necesidad de la unidad operativa. Cualificación del talento humano manipulador de alimentos en el diligenciamiento de los formatos control de alimentos y en el calculo de entradas y salidas acorde con la asistencia diaria. Se realizara notificación oportuna a los proveedores sobre el ingreso de participantes nuevos.	En la recepcion de alimentos, se esta recibiendo con remision donde se verifican las cantidades recibidas equivaletes a la necesidad de la unidad operativa. Se realizó cualificación el 09/07/2024 al personal manipulador de alimentos sobre la recepcion de alimentos de acuerdo con la tabla de calculo y la necesidad de la unidad operativa (niños y niñas matriculados). Cualificación del talento humano del servicio de alimentos sobre el calculo de la cantidad de alimentos que deben salir de la alacena para dar cumplimiento a la Minuta patron y analisis nutricional, acorde con la asistencia.	Formato de revisión de ingreso de alimentos acorde con los pedidos. Acta de cualificación del 09/07/2024 con el personal manipulador de alimentos sobre recepcion de alimentos. Acta de cualificación en calculo de alimentos a retirar de la alacena acorde con la asistencia.	Fundación Celestin Freinet	Equipo de Apoyo a la Supervisión	Inmediato	30 de agosto de 2024.
13. C. Salud y Nutrición	Ejecutar la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	Requerimiento proyectado el 4 de julio de 2024 (Oficio en tramite) 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.	Garantizar la cantidad de alimentos requerida para suministrar alimentos y preparaciones de acuerdo con la minuta patrón. Lo anterior siendo acorde con los reportes de asistencia presentados.	Verificar la entrega de alimentos con la remision, validando alimentos y cantidades acorde con la necesidad de la unidad operativa. Cualificación del talento humano manipulador de alimentos en el diligenciamiento de los formatos control de alimentos y en el calculo de entradas y salidas acorde con la asistencia diaria. Se realizara notificación oportuna a los proveedores sobre el ingreso de participantes nuevos. Establecer un punto de control para validar la elaboración del plato muestra.	En la recepcion de alimentos, se esta recibiendo con remision donde se verifican las cantidades recibidas equivaletes a la necesidad de la unidad operativa. Se realizó cualificación el 09/07/2024 al personal manipulador de alimentos sobre la recepcion de alimentos de acuerdo con la tabla de calculo y la necesidad de la unidad operativa (niños y niñas matriculados). Cualificación del talento humano del servicio de alimentos sobre el calculo de la cantidad de alimentos que deben salir de la alacena para dar cumplimiento a la Minuta patron y analisis nutricional, acorde con la asistencia. Revisión diaria de la elaboración del plato muestra.	Formato de revisión de ingreso de alimentos acorde con los pedidos. Acta de cualificación del 09/07/2024 con el personal manipulador de alimentos sobre recepcion de alimentos. Acta de cualificación en calculo de alimentos a retirar de la alacena acorde con la asistencia. Formato de revisión de elaboración de plato muestra.	Fundación Celestin Freinet	Equipo de Apoyo a la Supervisión	Inmediato	30 de agosto de 2024.
	Observaciones:									

FIRMA DEL SUPERVISOR
DANIEL ARTURO GARAY

FIRMA DEL APOYO A LA SUPERVISIÓN
PAULA ANDREA SOLANO REY

FIRMA DEL ASOCIADO
PEDRO PUENTES GONZALEZ