ACTA N:

FECHA: 27 - 01 - 2025

HORA: 8:30 am

LUGAR: Unidad operativa Emanuel

TEMA: Acompañamiento al momento de ingesta de alimentos.

ASISTENTES: María Bibiana Caneden Ordez - Nutricionista de apoyo.
- Pilar Suárez Palacios – responsable.

ORDEN DEL DÍA:
- Verificación aplicación BPM por el personal acompañante.
- Seguimiento al proceso de ingesta de alimentos.

DESARROLLO:

se inicia el acompañamiento al nivel prejardín 1, con la previa verificación de la aplicación de las BPM en el personal acompañante.

posteriormente se identifica el menú del día:
- Melón picado
- Harcena - colada
- Galletas de sal
- Huevo con mazorca

se evidencia adecuado acompañamiento por parte de la docente a cargo del grupo, ya que incentiva de forma positiva a los

Powered by CamScanner

participantes a la ingesta de la fruta (Melón) ya que algunos niños y niñas la rechazan.
Finalmente se observó un adecuado comportamiento de los participantes, con una importante ingesta de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Bibiana Caviedes Nutricionista		J.1 Emanuel	
Mª del Pilar Ortiz P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

Elaboró: María Bibiana Caviedes Orduz
Nutricionista Dietista.
Jardines infantiles Fontibón.

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 27-01-2025

HORA: 7:15 am - 11:00 am

LUGAR: Unidad operativa Emanuel.

TEMA: Acta general de actividades.

ASISTENTES: Nana Bibiana Cavedes Ordu - Nutricionista de apoyo.
Pilar Juárez Palacios - Responsable

ORDEN DEL DÍA:
- Saludo y presentación de la profesional de nutrición, reconocimiento del servicio de alimentación.
- Aplicación formatos FOR-PSS 246, 248, 252
- Seguimiento al momento de alimentación a prejardín 1.

DESARROLLO:

Se inicia la jornada con saludo y presentación de la profesional con el talento humano de la Unidad operativa.

Posteriormente se hace ingreso al servicio de alimentos para aplicar formatos FOR-PSS-246 y 252 (evaluación características organolépticas y/o inspección muestreo de porciones servidas.), seguido a esto se hace acompañamiento a la ingesta de alimentos de los participantes del nivel prejardín 1

Powered by CamScanner

Por último se aplica el formato for-pss 248 al servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Bibiana Caviedes	Nutricionista	J.I Emanuel	
Mª del Pilar [illegible] P	Prof Responsable	J.I c Emanuel	

Anexos

Elaboró: María Bibiana Caviedes Orduz
Nutricionista Dietista.
Jardines infantiles Fontibón.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PRS-252
Versión: 3
Fecha: Marzo (02/03/2022)
20/12/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Fontibón	SERVICIO SOCIAL	Jardín infantil	UNIDAD OPERATIVA	Emanuel	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	27-01-25
COBERTURA ATENDIDA HOY		CÓDIGO SABE UNIDAD OPERATIVA	120939	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Bibiana Cavieder	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TECNICA	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		Nueve reportadas		NÚMERO DE MENÚ		NÚMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
3 a 5 años	5	Colada de Maicena	Colada de Maiana	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	159	173	166	146																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113	106	115	111	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
3 a 5 años	5	Huevo con Mazorca	Huevo con Maz	54	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	54	60	55	58																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	111	101	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Galletas de sal	Galletas de sal	16	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	16	16	16	16	16																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Pera	Melón	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	70	72	74	78																X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	103	106	111																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Ma del Pilar Sierra P

CÉDULA DE CIUDADANIA

CARGO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZALA VERIFICACION

NOMBRE: Hana Bibiana Cavieder Ordoz

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52327137

CARGO: Nutricionista de apoyo.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Infantil
UNIDAD OPERATIVA:	Emanuel		
DIRECCIÓN:	Cl 23 #106 - 56	TELÉFONO:	7788117
FECHA (dd/mm/aaaa):	27 - 01 - 2025	OPERADOR:	Fundación manos unidas de Colombia.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Colada de Harina	Colada de harina	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Huevo con mazorca	Huevo con mazorca	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Galletas de soda - sal	Galletas de sal.	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Pera	Helá	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: María Bibiana Cavieres Ordoz.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 2
Fecha: Emisión 23/07/2018 Actualización 30/09/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: FONTIBON

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDINES INFANTILES DIURNOS

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO EMANUEL

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS

TIPO DE OPERACIÓN: DIRECTA ____ TERCERIZADA __X__

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA DE QUIEN APRUEBA
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
27/01/2025	27/01/2025	16	1	fruta pera	fruta melón	se cambia fruta por fruta de cosecha y valor	Maria del pilar suarez P	X		

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, escasez de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación el cual debe ser enviado a la profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor

*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.

*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor

*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional

Powered by CamScanner

| | | |

3.3		C													
3.4		C													
3.5		C													
3.6		C													

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1		C												
4.2		C												
4.3		C												
4.4		C												
4.5		C												
4.6		C												
4.7		C												
4.8		C												
4.9		C												
4.10		C												

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1		C												
5.2		C												

5.3		C												
5.4		C												
5.5		C												
5.6		C												
5.7		C												
5.8		C												

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.1		C												
6.2		C												
6.3		C												

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.4		C												

Powered by CamScanner

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 ubicados sobre pallets o superficies limpias y en buen estado, ubicados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.	C															
6.6	Se utilizan canastas y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conforme una protección apropiada contra la contaminación, ubicados sobre recipientes estén limpios y desinfectados antes de su uso.	C															
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique	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															

	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 permanencia y movimiento de los alimentos que llegan	C												
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación desde los -18°C o menor	C												
6.11	Los equipos de refrigeración y congelación se encuentran calibrados mediante el uso de un termómetro para evitar el aumento de la temperatura del equipo	C												
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 días	C												
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación carnes crudas en refrigeración verduras carnes crudas en refrigeración frutas y verduras	C												
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperatura de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 2 veces durante el día	C												
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente asegurando el registro de la fecha de vencimiento	C												
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C	C												
6.18	Los ingredientes o empaques en donde se manipulan los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	C												
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una temperatura controlada para evitar el desarrollo de microorganismos peligrosos, los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de la preparación	C												

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PROTECCIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Código: PSP-Fmto-006 Versión: 7 Fecha: Marzo 05/2018 (DD-MM-AAAA) Página 4 de 5

	7. PRALIST AMIENTO, PREPARACION, EXCLUSION, 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	Los operadores de producción se revisten en orden apropiado y cumplimiento con el fin de que no se produzcan residuos indeseables que permitan el crecimiento de microorganismos	C												
7.2	El personal manipulador utiliza la protección por grupo de edad para realizar la cantidad de porciones que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos	C												
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato control de entrada y salida de alimentos	C												
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas (olor) de los alimentos que son a ser preparados o entregados sin previa cocción	C												
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y alimentos antes de incorporarse al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente	C												
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>8°C y <60°C)	C												
7.7	Los alimentos (fiambres, 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 8°C	C												
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato Preparación de alimentos	C												
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos	C												
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y utensilios antes y después de cada proceso	C												
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 2 horas se transportan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución	C												
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a las porciones siempre con las porciones establecidas por su GCAC según grupo etario y que se esté utilizando los consentimientos adquiridos durante la socialización del Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del proceso manipulador de alimentos	C												
7.13	Durante la distribución las temperaturas de los preparativos frios se mantienen en un rango menor a igual 8°C y los preparativos calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C	C												
7.14	En el servidor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechables) y dota un baño completo y privado para los participantes y profesionales	C												

	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

8 EQUIPOS Y UTENSILIOS		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	FECHA Sol.	
8.1	Los equipos suministrados, frascos y materiales empleados en el manejo de alimentos cumplen dentro con el almacén con las respectivas garantías, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas o 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 sanitaria cuenta con los equipos, utensilios y manejo para prestar el servicio.	C												
8.2	Los alimentos de menú se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y manejo del manejo de residuos de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice bolsa de una para el servicio. El manejo de alimentos en un ambiente y espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C												
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicio garantiza garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos libres de consumo, mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C												
8.4	El proceso de recepción se realiza según las indicaciones del área ambiental garantizando un correcto destino final.	C												

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	09-01-25	EMPRESA	[illegible]	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA APROBADA	
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA APROBADA	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	13-02-24	EMPRESA	[illegible]	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA APROBADA	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA APROBADA	

OBSERVACIONES

REGISTRO NOMBRE Y FIRMA CADA VEZ

Nombre Profesional	Bibiana Cuervo	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Mª de Pilar	Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	

Powered by CamScanner