ACTA N°

FECHA: Bogotá, 26 de Febrero de 2025

HORA: 3:00 pm

LUGAR: J.I Emanuel

TEMA: -Verificación de datos antropométricos
-Seguimiento a la operación del servicio BPM y PS.
-Cierre a caso de dietas especiales.

ASISTENTES:
- Responsable unidad operativo
- Nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:
- Verificación de datos para cargue
- Aplicación de formatos y seguimiento al servicio
- Cierre de caso modificación de dieta especial.

DESARROLLO:

Se realiza acompañamiento a la unidad operativa donde se realiza verificación de datos antropométrico de la primera toma masiva de 117 datos reportado los cuales estan acordes para iniciar el respectivo cargue.

Por otra parte se realiza la aplicación de los formatos 248, 246 y 252 respectivamente haciendo relación al seguimiento de la operación del servicio.

Se identifica implementación de los programas del plan de saneamiento y la implementación

Powered by CamScanner

de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Se deja como sugerencia la señalización en las diferentes áreas de cocina.

Por último se realizo modificaciones a la dieta del niño José Emiliano Forero Velasquez quien tenía restricción de lácteos y quién por orden médica se suspende y se inicia incorporacion de los mismos a tolerancia. Se deja acta en historia social.

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
Mabel Pilonieta	Prof. Responsable	JIC Fontul	
Nancy Marinela Peña	Nutricionista	SDIS Fontibón	

Anexos:

Elaboró: Marinela Peña SDIS Fontibón

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 17-02-2025

HORA: 7:00 am – 12:00 m.

LUGAR: Unidad operativa Emanuel

TEMA: Tamizaje nutricional

ASISTENTES: María Bibiana Cavieres Ordz - Nutricionista
de apoyo
Pilar

ORDEN DEL DÍA:

- Verificación equipos antropométricos
- Toma de peso y talla a los y las participantes

DESARROLLO:

Se inicia la jornada a las 7:00 am, con la verificación de equipos antropométricos a utilizar, pesa bebés, tallímetro, infantómetro y balanza, los cuales se encuentran en adecuadas condiciones.
Posteriormente se inicia la toma de peso y talla masiva con colaboración de la auxiliar pedagógica Lilibeth Sobrino.
Se hace toma de datos antropométricos a:

- Sala amiga, tamizados: 6
- Caminadores 1, tamizados: 5 faltan 3
- Caminadores 2, tamizados: 6 faltan 2
- Caminadores 3, tamizados: 7 faltan 1

(Cam)

Powered by CamScanner

-párvulos, 1, tamizados: 11 - faltan 3
- párvulos 2, tamizados: 11 - faltan 1
- párvulos 3, tamizados: 11 - faltan 1
- prejardín 1, tamizados: 17 - falta 1
- prejardín 2, tamizados: 17 - falta 1
- prejardín 3, tamizados: 9 -

Total tamizados 100 participantes, faltan 12 para tamizar, se harán en el próximo barrido
La profesional de nutrición avisará la fecha de tamizaje en los próximos días.

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 Gomez P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

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

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 07-02-2025

HORA: 9:30 am

LUGAR: Unidad operativa Emanuel.

TEMA: Modificacción menú participantes con intolerancia a la lactosa.

ASISTENTES: María Bibiana Cavedes Ordz - Nutricionista.
Pilar Suárez – Responsable.

ORDEN DEL DÍA:

- Solicitud operarios del servicio de alimentos modificacción menú a participantes.

DESARROLLO:

Se solicita no ofrecer preparaciones que contenga leche, ni productos derivados de la leche como queso, yogurth, kumis etc.

A los participantes:

- Angela Romero Ovalles – Caminadores.
- Erick Martín Peña Barrera – prejardín
* Ethan Nicolás Mesa Espinosa – Caminadores – este niño recibirá cambio de menú temporal porque la madre entregó certificado de enfermera de

Powered by CamScanner

Crecimiento y desarrollo y no es válido, debe aportar certificado médico y exámenes - resultados de ser posible.

*Juan Gabriel Soto Niño → NO

- Emily Thatiana Castillo Machado. - Párvulos. - solo puede consumir leche entera máximo 3 veces a la semana.
-

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]	Prof. Responsable	JIC Emanuel	
Sandra Lucia Rodriguez	Manipuladora Alimentos	JI Emanuel	Sandra Rodriguez.

Anexos:

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

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 07-02-2025

HORA: 7:00 am - 3:00 pm.

LUGAR: Unidad operativa Emanuel.

TEMA: Acta general de actividades.

ASISTENTES: Maria Bibiana Cavieres Ordoz - Nutricionista de apoyo.
- Pilar Suárez - Responsable.

ORDEN DEL DÍA:
- Reunión virtual - modificación minuta de las unidades operativas
- Modificación menú a participantes con restricción médica.
- Verificación actualización Plan de saneamiento básico.
- seguimiento al plan de saneamiento - revisión listas de chequeo.

DESARROLLO:

Se inicia la jornada con la participación desde la unidad operativa, de la reunión virtual de socialización de los cambios de la minuta.

Posteriormente a solicitud de la responsable de la unidad operativa, se hace modificación del menú de participantes con intolerancia a lactosa y pescado s en total, 1 participante que se levanta la restricción alimentaria.

Seguidamente se solicita el plan de saneamiento básico para hacer seguimiento a su actualización.

Powered by CamScanner

- De igual manera. se verifica las listas de chequeo actualizadas a la fecha.

Por último se Asiste a reunión de padres para reforzar asistencia a controles médicos de los niños y niñas

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 Suarez P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

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

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 07-02-2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: Unidad operativa Emanuel

TEMA: Seguimiento al plan de saneamiento básico – listas de chequeo.

ASISTENTES: Hana Bibiana Caviedes Ordoz- Nutricionista de apoyo.

ORDEN DEL DÍA:

- Solicitud listas de chequeo de mes enero y febrero.
- Verificación diligenciamiento listas de chequeo.

DESARROLLO:

Se solicita a la auxiliar administrativa Lina Barbosa, las listas de chequeo para verificar el respectivo diligenciamiento, presenta:

- Formato FOR-PSS 068 Limpieza y desinfección diligenciados enero y febrero 2025
- Formato FOR-PSS-067 - elementos en desuso 03-02-2025. 16-01-2025
- Formato FOR-PSS-066 - presencia de plagas. 03-02-2025
- Formato FOR-PSS-069- control de plagas - 09-01-2025
- Formato FOR-PSS-071 - Hermeticidad - 03-02-2025

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	

Powered by CamScanner

- formato PSS- 064 Lavado de tanques 13/08/2024.
- formato PSS- 065 Soluciones desinfectantes.

se verifica que se encuentran diligenciadas las listas de chequeo correspondientes a los meses de enero y febrero de 2025 de manera virtual.

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.I Emanuel	
Dina Daniela Barbosa R	Auxiliar Administrativa	JIC Emanuel	
Xyª del Pilar [illegible] P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

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

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 07-02-2025

HORA: 1:30 pm.

LUGAR: Unidad operativa Emanuel.

TEMA: Seguimiento actualización del plan de Saneamiento básico.

ASISTENTES: María Biblana Caredes Ordz – Nutricionista dea apoyo.
Pilar Suárez – Responsable.

ORDEN DEL DÍA:

- Solicitud del Plan de saneamiento básicco Virtual.
- Verificación actualización PSB.

DESARROLLO:

- Se hace Solicitud a la responsable de la unidad Operativa, el Plan de saneamiento básico 2025 para verificar actualización.
Me hacen entrega del mismo vía whatsapp, Se revisa Tabla #1 pág. 40 actualizada para el año 2025, se evidencia además las listas de chequeo formatos, así mismo en la pág 113, se revisa el uso de colores

Powered by CamScanner

de canecas blanco y negro, actualizado.

En general, en Plan de Saneamiento básico de la unidad Emanuel se encuentra correctamente actualizado para el año 2025.

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 Orduz	Nutricionista	J.I Emanuel	
Mª del Pilar Suárez P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

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

Powered by CamScanner

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:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Infantil
UNIDAD OPERATIVA:	J.I EMANUEL.		
DIRECCIÓN:	Calle 23#106 - 56	TELÉFONO:	
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/02/2025	OPERADOR:	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Chocolate en leche	Chocolate en leche	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Croissant	Croissant	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Pera	Pera	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							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Yarmela Peña

NOMBRES Y APELLIDOS: Yarmela Peña.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Mª del Pilar [illegible] P

Powered by 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	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	INFANCIA	UNIDAD OPERATIVA:	J.I Emanuel	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	26/02/25
COBERTURA ATENDIDA HOY	109	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120939	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Harinela Peña	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Nutricionista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:				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
3-5	4	Chocolate en leche	Chocolate en leche	150cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	155	150	155	160																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	103	106																	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3																		
3-5	4	Goisson	Goisson	25g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25	24	25	24																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96	100	96																	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3																		
3-5	4	Pera	Pera	70g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	72	75	73																		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	108	104																	3	
					CALIFICACIÓN	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																						
					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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Mabel Piravaque
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52829326
CARGO: Ped. Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Nancy Harinela Peña
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52538181
CARGO: Nutricionista

Powered by CamScanner

	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	Fontibón	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	Jardín Infantil	UNIDAD OPERATIVA	Emanuel						
DIRECCIÓN	Cll 23, #106 - 56			TELÉFONO	7788117						
OPERADOR	Fundacion manos unidas de Colombia										
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO 27/25	FEBRERO 26/25	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO				
	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	20-05-24	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No ACTA	9806 009469	SUBRED	Subred Suroccidente		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO	fav	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											
1 2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	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											
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											
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											
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											

	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											
2 2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos	C	C											
2 3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
2 4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C											
2 5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C											
2 6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C											
2 7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autonzación de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utiizados)	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											
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											
2 10	Existe area 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											

	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 2 de 5

2 11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	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											9/01/2025

	3 APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3 1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	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											

Powered by CamScanner

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											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	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											
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											

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											
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											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	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											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado	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											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte	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											
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											
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											

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 evitan su contaminación, alteración y daños físicos	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											

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											
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											
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno	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											
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	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											

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											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos	C	C											
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que evitan su contaminación y alteración	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											

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 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											
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											
6 7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique	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											

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											
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											
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											
6 12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días	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											
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													
6 15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento	C	C											
6 16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C											
6 17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C	C	C											
6 18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados	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											

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											
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											
7 3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos	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											
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											
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											
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											
7 8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos	C	C											
7 9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	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											
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											
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											
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											
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											

NIVEL DE CUMPLIMIENTO	

Powered by CamScanner

8 EQUIPOS Y UTENSILIOS		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	
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											
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											
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											
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	C	C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	09-01-25	EMPRESA	Tentokil Initial	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	17/04/24 20/05/24.
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)	13-08-24	EMPRESA	Fumicontrol SAS	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/02/25	EMPRESA	AIS	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional	Bibiana Cavede	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Mag Fibas	Firma	
Nombre Profesional	Marinela Peña	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	Mag Fibas	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

ACTA N:

FECHA: 07-02-2025

HORA: 2:00 pm.

LUGAR: Unidad operativa Emanuel.

TEMA: Reunión de padre – consulta valoración en salud.

ASISTENTES: María Bibiana Cavedes Ordz - Nutricionista.
Pilar Suárez – Responsable.

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo y presentación de la profesional con el público asistente.
- Sensibilización de la importancia de periocidad en los exámenes médicos de los niños y niñas.

DESARROLLO:

Se hace reunión con padres de familia de la unidad operativa a quienes se les hace sensibilización de la importancia de realizar los chequeos médicos de los niños y niñas para verificar su estado de salud.

Así mismo el compromiso de entregar

Powered by CamScanner

en la unidad operativa los soportes de dichas citas médicas cumpliendo con los acuerdos de corresponsabilidad del jardín.

- Certificado médico visual
- Certificado de odontología
- Crecimiento y desarrollo
- Vacunación
- médico general.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hana Bibiana Caviedes	Nutricionista	J.I Emanuel	
Mª del Pilar Suárez P	Prof. Responsable	JIC Emanuel	

Anexos:

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

Powered by CamScanner