ACTA N:

FECHA: 20 - 2 - 2025

HORA: 9:40 am - 5:30 pm

LUGAR: Unidad Operativa Color Kids

TEMA: Acta general de actividades.

ASISTENTES: María Bibiana Cavieres Ordoñez - Nutricionista
Elizabeth Díaz - Responsable.

ORDEN DEL DÍA:

- Aplicación Formatos FOR-PSS - 246, 252 y 248.
- Bando Tamizaje nutricional
- Verificación y seguimiento formato 803.
- Acompañamiento entrega de paquete alimentario.

DESARROLLO:

Se hace aplicación del formato FOR-PSS 248 al servicio de alimentos como acompañamiento mensual, así mismo se aplica formatos 246 (evaluación características organolépticas) y 252, plan de muestreo de porciones servidas).

Seguidamente se verifica el correcto diligenciamiento del formato FOR-PSS 803.

Posteriormente, se hace acompañamiento al proceso de entrega de paquete alimentario con la verificación de los productos, cobertura y entrega de paquetes a las fami-

Powered by CamScanner

liqo. se
finalmente se hace firma de listados.
No se realizó bando de tamizaje nutricional
.

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 Cavedes	Nutricionista	C.P.I Mizak	
Elizabeth Diaz G.	Responsable	J.I Color Kids	

Anexos:

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

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 20 - 02 - 2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: Unidad Operativa Color Kids

TEMA: Acompañamiento a entrega de paquete alimentario.

ASISTENTES: María Bibiana Cavieles Ordúz - nutricionista de apoyo.
Elizabeth Díaz - Responsable.

ORDEN DEL DÍA:

- Revisión alimentos del paquete alimentario, # Lote, Fecha Vencimiento, Características organolepticas, calidad Etc.

DESARROLLO:

Se inicia la jornada de acompañamiento a la entega de paquete alimentario, con la verificación de los productos a entregar:

- Avena Latti: 200 ml FV: 20/03/2025 Lote: 2643
- Manzana: 120 gr - 100gr a 120 gr
- Spaguetti La nieve: 250gr FV: 19-01-2026 Lote: 3 4H:23:30

cobertura del día participantes.

paquete sala materna

- lentejas 500g: FV: 3 -12- 2025 Lote: LT 031224
- Granadilla 100-180gr.
- Manzana 100-120gr

Powered by CamScanner

Se hace pesaje de granadillas al azar y se cumple con el rango del gramaje, de igual manera con la manzana.

Prejardín: Arveja verde seca 500g FV: 22-12-2025
Lote: ARV 021224.

- spaguetti
- Manzana
- Leche: 200 ml FV. 17 abril 2025 Lote: 293.

Sala materna:
- panqué lolita: 30g FV: 17-03-25 Lote: 130202.
- Lenteja: 500gr FV: 03-12-2025
- espagueti 250gr.

Se entregan 148 paquetes de alimentos al final de la jornada y se verifican firma Listados
Compromisos: 2 niños con incapacidad Total: 148 paquetes.

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 Colores Kids	
Elizabeth Diaz G.	Responsable	J.I Colores Kids	

Anexos:

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

Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)

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:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín infantil
UNIDAD OPERATIVA:	Color Kids		
DIRECCIÓN:	Cll 19 # 106 - 34	TELÉFONO:	9260735
FECHA (dd/mm/aaaa):	20-02-2025	OPERADOR:	Fundación manos unidas

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sorbete de banano	Sorbete de banano	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Torta de quinua	Torta de quinua	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							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Bibiana Cavedes O.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Anabeth Diaz Garzón

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:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín infantil
UNIDAD OPERATIVA:	Color kids		
DIRECCIÓN:	Cll 19 # 106 - 34	TELÉFONO:	
FECHA (dd/mm/aaaa):	23 - 01 - 2025	OPERADOR:	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne molida a la boloñesa	Carne molida a la boloñesa	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Spaghetis	Espagguettis	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Espinaca, mango, papaya, crema de leche	Espinaca, mango, papaya, crema de leche	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Deditos de arracacha	Deditos de arracacha	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Jugo de Melón	Jugo de Melón	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Viviana Cuevas C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Elizabeth Diaz Gonzon

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 20230394 2 -29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL:	Jardín infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Color Kids	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	23-01-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120937	NOMBRE DEL PROFESIONALEVALUADOR:	Bibiana Cavieres	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		NÚMERO DE MENÚ					

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS AEVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3 a 5 años	5	Carne molida	Carne molida a la boloñesa	43g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	43	45	46	43																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	100	104	106	100																X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Spaguettis	Spaggettis	80g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	90	91	95	88																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	113	114	118	110																Y	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Espinaca mango papaya crema 2.	Espinaca mango papaya crema 2.	30g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	31	34	30	31																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	113	100	103																X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Deditos de arracacha	Deditos de arracacha	22g a 30g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	28	29	30	25																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	136	127	131	136	113																Y	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3 a 5 años	5	Jugo de Melón	Jugo de Melón	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	151	156	152	150	151																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	101	101	101																X	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					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 LAINFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Elizabeth Diaz

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52'364 155

CARGO: Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZALA VERIFICACION:

NOMBRE: Maria Bibiana Cavieres

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52327135

CARGO: Nutricionista

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 I202303942 -20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL:	Jardín infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Color Kids	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20-02-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	146	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120937	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Bibiana Cavieder O.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Onces	NÚMERO DE MENÚ:	3

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3 a 5 años	3	Sorbete de banano	Sorbete de banano	180gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	210	214	211																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117	119	117																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
3 a 5 años	3	Torta de quinua	Torta de quinua	25gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	28	30																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	112	120																			
					CALIFICACIÓN	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																						
					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): Elizabeth Diaz G.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52'324.155
CARGO: Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZALA VERIFICACION:
NOMBRE: María Bibiana Cavieder O.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52327135
CARGO: Nutricionista

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 19-02-2025

HORA: 8:00 am

LUGAR: Unidad operativa Color kids

TEMA: Seguimiento al estado nutricional de participante enrutado por DNT aguda.

ASISTENTES: María Bibiana Cavieres Ordz - Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

- Toma de datos antropométricos a participante
- clasificación nutricional.

DESARROLLO:

Se hace seguimiento al estado nutricional de Ian Mathias Rodríguez Urrego, Nivel párvulos 2 Con la toma de peso y talla, arrojando los siguentes datos:

- Peso: 12.1 Kg
- Talla: 94,3 cm
- Clasificación nutricional: R. DNT aguda. / R. TBE.

Se evidencia una pérdida de peso de 600gr con referencia al mes anterior.

La docente refiere que el niño consume la tota-

Powered by CamScanner

lidad de los alimentos en la unidad. La profesional de nutrición hace seguimiento a la hora del desayuno y almuerzo del pote día y evidencia que el niño maneja apetito adecuado.

se citará a la madre de familia para hablar con nutrición y la docente indagará el motivo del bajo peso del niño con la madre, si presentó enfermedad. Etc.

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 Color Kids	
Maria del Pilar Medina	Profesional en atencion a primera	J.I Color Kids	Pilar Medina
Elizabeth Diaz G.	Responsable	J.I Color Kids	

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 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:	Color Kids		
DIRECCIÓN:	Cll 19 # 106 - 34	TELÉFONO:	9260735
OPERADOR:	Mujeres Unidas de Colombia		
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO: 23/25 FEBRERO: 20/25 MARZO: ____ ABRIL: ____ MAYO: ____ JUNIO: ____ JULIO: ____ AGOSTO: ____ SEPTIEMBRE: ____ OCTUBRE: ____ NOVIEMBRE: ____ DICIEMBRE: ____		
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	8-04-24	CONCEPTO: Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: ____ No. ACTA: SQ07C 004583 SUBRED: Suroccidente
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	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	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen nesgos 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 el 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	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	
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												
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C											
	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 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											
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 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											

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: 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											

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

Powered by CamScanner

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											
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											
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 caracteristicas organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas 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 especificas del participante	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 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		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	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten 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	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												

Powered by CamScanner

		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	
	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											
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 eviten 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											
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 0ºC 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 dia													
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, (>6ºC y <60ºC).	C	C											

Powered by CamScanner

TEMA: Acta general de

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 etano y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquindos 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 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	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											

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											
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)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
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)	12/11/2024	EMPRESA	AIS asesoría	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	23/01/24
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL
[illegible] DE BENEFICIARIOS

ACTA N:

FF

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Bibiana Cavedes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Elizabeth Diaz	Firma:	
Nombre Profesional:	Ana Bibiana Cavedes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Elizabeth Diaz	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:	
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