

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 13 de marzo del 2025

HORA: 10:15 am - 3:00 pm

LUGAR: J.I.C. Portal de los Sueños

TEMA: Cumplimiento estándares de Salud y Nutrición

ASISTENTES: Responsable de la unidad operativa, personal del servicio de alimentación y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Seguimiento a la operación del servicio de alimentación mensual
2. Toma de datos antropométricos de los participantes nuevos.

DESARROLLO:

El 13 de marzo la nutricionista asignada a la unidad operativa, realiza el seguimiento a la operación del servicio de alimentación, correspondiente al mes de marzo, en donde se encuentra cumplimiento en la mayoría de ítems evaluados y así mismo se socializa el formato de asistencia por grupo edad y tiempo de comida, evitando pérdida de alimentos; como parte del formato de acompañamiento a la operación del servicio de alimentación mensual.

Igualmente se realiza seguimiento a la porción servida, evidenciando cumplimiento y la evaluación de características organolépticas con calificación de cumplimiento

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co



Por último, se realiza la toma de datos antropométricos (talla y peso) de los participantes nuevos y aquellos faltantes por datos para la primera toma masiva del año.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar cargue de los datos antropométricos tomados al sistema masivo de Sirve	Técnico Sirbe	Marzo 2025

En constancia de lo anterior firman:

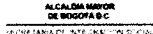
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Romero Maldonado	Nutricionista	SDIS- RUU	
Nelly Vargas Paza	Responsable servicio	JIC portal de los S	

Anexos:

Elaboró: Laura Romero Maldonado

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co





Code: FOR-PSS-248

Version 1

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

Page: 1 de 5

[illegible]

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

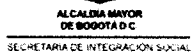
NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
1	2

[illegible]

 ALICIA DEL ROSARIO DE ROSARIO S.A. MINISTRO DE SALUD	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 120303942 - 20/12/2023 Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		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										
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.			NC										Se socializa formato para ser implementado: Marzo
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno 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 óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.			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										
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										
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										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.			C										
7.9	El personal manipulador manipule con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.			C										
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.			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 servicio y/o distribución.			C										
7.12	El personal manipulador durante el servicio 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										
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										
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										

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 punturas 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										
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										
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										
8.4	El proceso de descomida se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.			C										
FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		07/02/2025	EMPRESA		FAJ	CONCEPTO SANITARIO		Favorable				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		10/09/2024
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)		07/02/2025	EMPRESA		FAJ	CONCEPTO SANITARIO		Favorable				FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		10/09/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)			EMPRESA			CONCEPTO SANITARIO						FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)		



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

[illegible]



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:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Infancia
UNIDAD OPERATIVA:	J.I.C. Portal de los Sueños		
DIRECCIÓN:	Dg 51 #56-27	TELÉFONO:	3053636077
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/03/2025	OPERADOR:	Fundación Chamnade

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pescado Guisado	Pescado Guisado	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Verduras cocidas con mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Tajada de plátano	Tajada de plátano	1	8	9	9	8	8	3	
		2	8	9	9	8	8		
		3	8	9	9	8	8		
Sopa de colicero	Sopa de colicero	1	9	9	9	9	9	3	T: 70,3°
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	9	9	9	9	9	3	T: 4,3°
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Laura Romero Maldonado
NOMBRES Y APELLIDOS: Laura Romero Maldonado

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Nelly Vargas
NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Vargas

 AL CALOR SABOR DE BOGOTÁ D.C. MINISTERIO DE SALUD DE BOGOTÁ D.C.		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:		Rafael Unbe Unbe		SERVICIO SOCIAL:		Infancia		UNIDAD OPERATIVA:		J.I.C. Portal de Sueños		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)																	
COBERTURA ATENDIDA HOY:		Caminadores: 11 Total:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		121886		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Laira Romero Maldonado		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Nutricionista															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		9		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM 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		
1-2 años	3	Pescado Guisado	Pescado Guisado	24	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25	28	25																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	117	104																					
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
1-2	3	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	35	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	43	39																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	169	123	111																					
					CALIFICACIÓN	1	1	1																					
1-2	3	Verduras con mayonesa	Verduras con mayonesa	25	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	27	25																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	108	100																					
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
1-2	3	Tajada de Plátano	Tajada de Plátano	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	28	30																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	108	115																					
					CALIFICACIÓN	3	3	1																					
1-2	3	Sopa de Colicero	Sopa de Colicero	120	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	108	119	115																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	99	96																					
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
1-2	3	Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	120	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	124	139	126																		X			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	115	105																					
					CALIFICACIÓN	3	3	3																					
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): <u>Nelly Vargas Oaza</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>52 442 436</u> CARGO: <u>Responsable Servicio</u>														FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Laira Romero Maldonado</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1000362323</u> CARGO: <u>Nutricionista</u>															

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS



SLIS RAFAEL URIBE - MOD: 2720 JARDIN INF DIURNO COFINANCIADO
PRESENCIAL MATERNAL

Fecha Reporte:

13/03/2025

7744-GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA

Cantidad

2

No.	RC.	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	FECHA TOMA	PESO	TALLA
1	RC	1033836155	ARANA	BARRERA	LUCIANA	13/03/25	8.1	63.7
2	RC	1028676577	CIFUENTES	FONSECA	DILAN ANDRES	13/03/25	7.6	63.9

Laura Romero Maldonado

Firma de Nutricionista Responsable