ACTA N°

FECHA: Bogotá, 20 febrero de 2025

HORA: 4:15 Pm - 6:00 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: _____

ASISTENTES:

ORDEN DEL DÍA:

1) Organización en areas de servido
2) Alistamiento de menajes Para servido de Alimentos
3) Conocer las porciones de servido
4) Estanderización de Implementos de servicio

DESARROLLO:

Se determina la organización de las areas de preparación y servido de los Alimentos se establece el buen uso de las areas de servido dando enfazis en la limpieza antes durante, y despues del servicio.

se Determina el alistamiento previo de los utencilios para el servido

Powered by CamScanner

Se hizo la Implementación de utensilios estandarizados para el servicio de los Alimentos para evitar las fluctuación de gramos a la hora del servido, es así garantizar un servicio mas Eficiente

Se determina las porciones por gramos de cada uno de los Alimentos segun su preparación

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 21 de Febrero de 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipulador Alimentos		
[illegible]	Manipuladora Alimentos		
Claudia [illegible]	Manipuladora alimentos		
Yomaira Montes	Manipuladora Alimentos		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 21. Febrero de 2025

HORA: 4:08 Pm - 5:00 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: _____

ASISTENTES:

ORDEN DEL DÍA:

1) Servido y distribución de los Alimentos
2) BPM
3) Calidad de Los Alimentos
4) Higiene adecuado de los Alimento
5) Plan de Saniamiento

DESARROLLO:

Se establece la Buena organización de las diferentes areas de servido

Se determina el Buen estado y limpieza del menaje utilizado para el servido

Se determino un plan de Saniamiento de todos los utencilios y areas comunes de servido para evitar la contaminación de los Alimentos

Powered by CamScanner

Se estableció los Parametros y correctos de Calidad en los cabs deben estar los Alimentos para su consumo

Se determina los parametros de limpieza de los utencilios que se utilizan para el servicio de Servido

Cabe destacar que A lo largo de la capacitación hubo una Interacción continua de todos los asistentes con el Fin de Abordar de manera cada ducto Sobre los temas a tratar

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 27 de Febrero de 2025

En constancia de lo anterior firman:

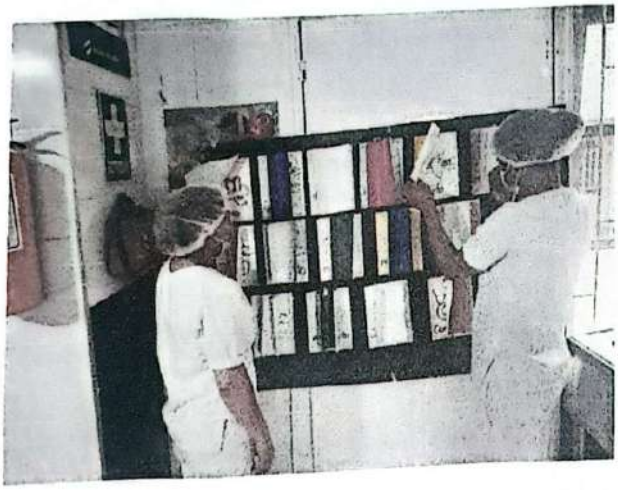
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipulador de Alimentos		
Maribel [illegible]	Manipulador Alimentos		
Claudia [illegible]	Manipulador Alimento		
Yomaira [illegible]	Manipulador Alimento		
Ana Alicia [illegible]	Manipulador Alimento		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 27 Febrero de 2025

HORA: 4:05 Pm - 5:07 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Horarios de Distribución de Alimentos

ASISTENTES: Personal Manipulador de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1) determinar los horarios establecidos para la distribución de los Alimentos

DESARROLLO:

Se establece cuales son los Horarios correctos de el horario de servicio ya sea en los tres servicios que se distribuyen en el dia ya sea Nueves Reforzadas, Almuerzo y onces

Horarios de Servido de las nueves se establecen a las 8:Am en punto cabe destacar que las temperaturas tiene que ser las acordes a su preparación

Powered by CamScanner

El Horario de Almuerzo de los niños es niñas se estableció a las 11:00 Am teniendo en cuenta su temperatura color, olor y Sabor al momento del servido, que cumplan con todos los estandares de calidad establecidos

El Horario de onces se estableció a las 2:30 Pm garantizando la temperatura, olor, color y Sabor de cada uno de ellos

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 28 de Febrero de 202 5

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipuladora Alimentos		
Hanley Jam	Manipuladora Alimentos		
Claudia Pinzon	Manipuladora Alimentos		
Yomaira Cuentas	Manipuladora Alimentos		
Ana Patricia Ortiz	Manipuladora Alimen		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner





ra. 7 No.
ecretaría
el.: (1) 32
ww.integr

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28. Febrero de 2025

HORA: 4:15PM - 5:18PM

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Como manipular correctamente los utensilios

ASISTENTES: Personal manipulador de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

determinar la forma correcta de como usar los utensilios de servido

determinar la temperatura adecuada de servido de los Alimentos dependiendo de su preparación

estandarizar el proceso de servido y distribución de los Alimentos

DESARROLLO:

Se abordo los errores que comunmente se cometen a la hora del servido como el contacto directo de nuestras manos con los Alimentos

Se determino cual es la forma correcta de tomar los utensilios que se usan para el servido

Powered by CamScanner

Se establecen cuales son las temperaturas que se deben de tener a la hora de servir los Alimentos de pendiendo de su preparación, para asi evitar focos de Bacterias en los Alimentos.

Se Estandariza los procesos de servicio y distribución de los Alimentos.

Se hace una dinamica con la cual se observa de manera mas clara los procesos a seguir en la distribución de Alimentos

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día ____ de _____de 202 .

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipulador Alimentos		
[illegible]	Manipulador alimentos		
[illegible]	Manipulador de Alimentos		
[illegible]	Manipulador Alimentos		
[illegible]	Manipulador Alimentos		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner