ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de abril de 2025

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Asistencia y acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

DESARROLLO:

ACTA DE ACOMPAÑAMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DESARROLLO:

En la fecha, se realiza visita a la unidad operativa con el propósito de llevar a cabo acompañamiento al servicio de alimentación, así como la aplicación y diligenciamiento de los siguientes formatos: formato 252 correspondiente a la inspección del plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 para el seguimiento mensual del servicio de alimentación, y formato 246 referente a la evaluación de las características organolépticas de los alimentos.

Durante la actividad de acompañamiento, se verifica la implementación de buenas prácticas de manufactura por parte del personal encargado de la manipulación de alimentos, observándose el cumplimiento adecuado de los procesos de preparación, cocción, servido y distribución, tanto en el horario del almuerzo como en el de las onces. Se evidencia un uso correcto de los utensilios y equipos, respetando el cronograma estipulado para la entrega de alimentos. Asimismo, se ejecuta el diligenciamiento del formato de muestreo de porciones servidas, aplicándose a cinco muestras correspondientes al grupo etario de 1 a 3 años, observándose conformidad en la cantidad servida según lo establecido.

Adicionalmente, se verifica que el almacenamiento de los alimentos se encuentra organizado y etiquetado de manera apropiada, con cumplimiento de los rangos de temperatura requeridos

Powered by CamScanner

tanto para refrigeración como para congelación. Igualmente, se verifica que los alimentos del refrigerio como el yogurt conserva la temperatura establecida.

Como parte de la inspección al plan de saneamiento, se procede a la revisión de las listas de verificación, encontrándose en proceso de ejecución, hasta el momento.

Se observa que los utensilios, superficies de trabajo, estanterías, menaje, estufa y pisos, entre otros elementos, presentan condiciones satisfactorias de limpieza y desinfección.

En cuanto al seguimiento de la documentación del servicio alimentario, se revisan los formatos correspondientes a la preparación de alimentos, el control de entradas y salidas, el registro de temperaturas de los equipos de refrigeración y el formato de recepción de productos alimenticios. Todos se encuentran actualizados y correctamente diligenciados; se hace la observación de acuerdo con lo informado por la responsable del servicio para que dentro del diligenciamiento se evidencie en el registro que el proveedor coincida con el proveedor de entrega de los alimentos.

Posteriormente, se hace un fortalecimiento a las manipuladoras de alimentos sobre el control y verificación de alimentos para un adecuado almacenamiento y manipulación de los mismos. Acta de fortalecimiento dirigido a las manipuladoras de alimentos.

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
Mª del Pilar [illegible]	P Prof. Resp.	SIC Central	
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SDIS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner