ACTA N:

FECHA: 4/04/2025. Bogotá,

HORA: 9:30 AM -

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado. Color kids.

TEMA: Actividades desarrolladas en la unidad.

ASISTENTES:
- Responsable.
- Nutricionista de Apoyo.

ORDEN DEL DÍA:
- Tamizaje. Pattants.
- Paquete. alimenticio
- Varios.

DESARROLLO:

- Reunso y acompaño. entrega de paquete alimentario por. jornada liberada a realizarce. el dia de hoy. (acta. adjunto. al listado de entrega de paquete).
- En conversación con. la lideres de. la sala amiga. se acuerda. realizar primera socialización. con. familias de los niveles. de sala materna y caminadores. para el dia. 24. de Abril en la tarde.

La. lideres. de. la estrategia. SAFL. me informo que. ya se realizo la reunión para la conformación. del grupo de apoyo. Esta pendiente. la. elaboración del cronograma en. su respectivo formato. Se lo.

Powered by CamScanner

@compartí por whats para su debido conocimiento.
A la fecha ya se realizo tamizaje de autoaplicacion.
plan de accion de la SAFL.

- Realize tamizaje de 2 niños pendientes de la primera toma. quedaron. Daniel Santiago salinas de preprdin. y Tan jod castro de sala Matona que hoy no asistieron por lo tanto la docente los debe tamizar la proxima semana.
- Entregó cronograma correspondiente al mes de Abril.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Diaz	Responsable	J. Colorados	
María Teresa Oliveros	Nutricionista	Infancia	

Anexos:.

Elaboró: María Teresa Oliveros Suarez
Nutricionista Dietista.
Jardines infantiles
Fontibón.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FCR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: (Viernes 1202303942 - 20/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Fontibón.	SERVICIO SOCIAL:	Jardines	UNIDAD OPERATIVA:	Color Kids.	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	11/04/25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	147	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120937.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Mª Teresa Oliveros.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo.	NÚMERO DE MENÚ	Semana 2. Menu 10

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
Pregrdin	3	Spaguetis	Spaguetis	80gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	80	82																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregrdin	3	Albondigas	Albondigas	43gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	43	45																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	104																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregrdin	3	Pupa dorada	Pupa dorada	30gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	30	30																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregrdin	3	Ensalada roja.	Ens. Roja.	30gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	30	30																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Pregrdin	3	Jugo de piña	Jugo de piña	150cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					3	
					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 REALIZA LA VERIFICACION:
María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS M.N. 03294
NOMBRE: Mª Teresa Oliveros
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 37.888.935
CARGO: Nutricionista

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.	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:	Infancia.
UNIDAD OPERATIVA:	Jardin Infantil Cofinanciado Color Kids.		
DIRECCIÓN:	Calle 19 # 106-34	TELÉFONO:	9260735
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/04/2025	OPERADOR:	Fundación Manitos Unidas de Colombia

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Spaguetis.	Spaguetis.	1	8	8	8	8	8	Muy bueno.	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Albondigas	Albondigas.	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa dorada	Papa dorada.	1	7	7	7	7	7	Bueno	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ens- Roja.	Ens- Roja.	1	7	7	7	7	7	Bueno.	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Piña	Jugo de Piña.	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS MND. 03294

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Oliveros.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Elnabath Diaz Cantón

Powered by CamScanner

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: 14/325	ABRIL: 11/4/25	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:	SQ07C004583	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												
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	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	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	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	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	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	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	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C		C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C									
	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	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	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	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	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	C	C									

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	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	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												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	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	NA	NA									
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	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	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	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	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												
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	C	C									
4.2	Se toman las medidas necesanas 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	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	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	C	C									
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	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	C	C									
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C	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	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	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	C	C									

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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	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	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	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	C	C									
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	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	C	C									
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	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	C	C									

6. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	

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
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 frio, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C	C								
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	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	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	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 tanmas 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	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	C	C									
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	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	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	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	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	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: cames crudas, en refrigeración: lácteos, cames crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	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	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C	C									
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	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	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	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	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	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	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	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	C	C									

Powered by CamScanner

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	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C									
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C									

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	8/11/2024.	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

Marzo. El ítem 3.2 no aplica a la unidad. ya que es un jardín Infantil Cofinanciado y estos cambios se realizan con la debida autorización del supervisor del contrato.
Abril: El ítem 3.2 no aplica por ser jardín Cofinanciado.

Powered by CamScanner

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Bibiana Cavedes	Firma:	[illegible]	Nombre Responsable o Coordinador:	Elizabeth Diaz	Firma:	
Nombre Profesional:	Maria Bibiana Cavedes	Firma:	[illegible]	Nombre Responsable o Coordinador:	Elizabeth Diaz	Firma:	
Nombre Profesional:	Maria Teresa Olivera	Firma:	Maria de Olivera	Nombre Responsable o Coordinador:	Elizabeth Diaz	Firma:	
Nombre Profesional:	Maria Teresa Olivera	Firma:	Maria Teresa Olivera	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:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PCR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Interno 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Fontibón.	SERVICIO SOCIAL:	Infancia	UNIDAD OPERATIVA:	Color Kids	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/03/25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	144.	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120937.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	María Teresa Olivera.	ROL O CARGO SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo.	NÚMERO DE MENÚ	Menu 10 Semana 2

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 CUMPL
Caminadores Pequeños.	3	Albondigas.	Albondigas.	34gr.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	34	33	34																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	97	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3.																			
Caminadores Pequeños.	3	Spaguetis	Spaguetis	62gr.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	61	62.																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
Caminadores Pequeños.	3	ens. Roja	ens Roja.	25gr.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25.	25	25																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3.																			
Caminadores Pequeños.	3	Papa horneada	Papa horneada.	22-30gr.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25	26	28																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3.																			
Caminadores Pequeños.	3	Jugo de piña	Jugo de piña.	120cc.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	120	120	120																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	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 LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Elizabeth Diaz G.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.324.157
CARGO: Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

María Teresa Olivera
Nutricionista Dietista - UIS
MND: 03294

NOMBRE: María Teresa Olivera.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 37.888.935
CARGO: Nutricionista

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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:	Infancia.
UNIDAD OPERATIVA:	Jardin Infantil Cofinanciado Color Kids.		
DIRECCIÓN:	Calle 19 # 106-34	TELÉFONO:	9260735.
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/03/25	OPERADOR:	Fundación Manitos unidas de Colombia.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas	Albondigas	1	9	9	9	9	9	Excelente.	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Spaguetis	Spaguetis	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ens. Roja	Ens. Roja.	1	8	8	8	8	8	Muy bueno	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa dorada	Papa dorada.	1	9	9	9	9	9	Excelente.	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Piña	Jugo de Piña.	1	9	9	9	9	9	Excelente	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Teresa Oliveros S. Nutricionista Dietista - UIS MAD. 03294

NOMBRES Y APELLIDOS: María Teresa Oliveros.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Anabeth Diaz G.

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 24/04/2025 Bogotá,

HORA: 1:00PM.

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado Color Kids.

TEMA: Actividades realizadas en la unidad

ASISTENTES: • Responsable.
• Nutricionista de Apoyo.

ORDEN DEL DÍA:
• Base de vigilancia.
• Actividad con familias.
• Paquete alimenticio.

DESARROLLO:

• En compañia de la responsable se hace. faltacion de la base. de vigilancia. correspondiente a la primera toma masiva. Igualmente. el reporte. con el estado nutricional se. Socializa al talento humano. queda. pendiente. para el proximo mes. realizar la Socializacion con familias. (acta para archivar)

• Realizo primera cualificación. con familias. desde. la estrategia de la Sala Amiga. con el tema. Introduccion a la Sala amiga, Normatividad. Beneficios. de la lactancia. (acta para el Componente de sala Amiga)

Powered by CamScanner

- Reviso y acompaño la entrega de Paquete alimenticio por jornada pedagogica a realizarse el dia de mañana 25 de Abril.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socializacion acta Reunion	Nutricionista	24/04/25

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Diaz	Responsable	J.I Cedritos	
María Teresa Oliveros	Nutricionista	Infancia	

Anexos:.

Elaboró: María Teresa Oliveros Suarez
Nutricionista Dietista.
Jardines infantiles
Fontibón.

Powered by CamScanner

ACTA N:

FECHA: 11/04/2025 Bogotá,

HORA: 9:30 AM-

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado color kids.

TEMA: Actividades desarrolladas en la unidad - Servicio Alimentación.

ASISTENTES: · Responsable.
· Nutricionista de Apoyo.

ORDEN DEL DÍA:
· Implementación. formato 248
· Servicio de alimentación.

DESARROLLO:

- Realizo implementación. del formato 248. en el cual se tiene la observación del item. 3.2. el cual no aplica por ser. jardin cofinanciado.
- Se. aplica el. formato de grammage. y el de Caracteristicas organolepticas; se realiza la distribución del menú teniendo encuenta grammage según. grupo, étareo.
- El menú ofrecido el dia de hoy es. Spaguetis., albondigas. papa dorada; Ensalada roja, Jugo de piña. En acompañamiento. en comedor evidencio que es un menú con buena aceptación. en los niños. en forma general.
- Los formatos se encuentran bien diligenciados. y se encuentran al dia.

Powered by CamScanner

- El almacenamiento en las neveras y en la bodega cumple lo exigido su rotulo el cual tiene fecha de vencimiento Lote y fecha de llegada.
- En el acompañamiento de las profesionales de primera infancia cumple lo exigido para tal fin como gorro y tapabocas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Diaz G	Responsable	J. Cobo Kinder	
María Teresa Oliveros	Nutricionista	Infancia	Honorato

Anexos:.

Elaboró: María Teresa Oliveros Suarez
Nutricionista Dietista.
Jardines infantiles
Fontibón.

Powered by CamScanner