ACTA GENERAL GRAMAJE Y SERVIDO

REUNION

FECHA: Bogotá, 20/05/2025.

HORA: 08:11AM

LUGAR: JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

TEMA: GRAMAJE Y SERVIDO

ASISTENTES: Talento Humano Auxiliares de servicios generales del jardín infantil salamandra

OBJETIVO: Dar a conocer a los padres, madres de familia, acudientes y el talento humano del jardín infantil salamandra, recomendaciones generales para tener en cuenta las cantidades que se ofrecen a los niños y las niñas de acuerdo a la edad

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.
2) Tema.
3) Objetivo.
4) Desarrollo de la reunión
5) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 09:45AM se realiza la socialización de la campaña por parte del equipo de Operarias de Nutrición, donde dan a conocer a las familias y al talento humano algunas recomendaciones para realizar el servido de alimentos en el jardín y en casa.

Por medio de una infografia, se da a conocer a toda la comunidad del Jardín salamandra, la forma correcta y el paso a paso para realizar este procedimiento.

En la infografía se explica lo siguiente.

ACTIVIDAD 1.

Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3

Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

Recomendaciones

- Lavar las manos antes y después de cada actividad que realicemos en el hogar

Esta campaña se realizó a través de WhatsApp, donde se sugieren las porciones para los niños y niñas en los hogares.

Esta campaña se realizó bajo el lema “Truequeando truequeando pesando bien los alimentos nos vamos cuidando.”

EVIDENCIA INFOGRAFIA



EVIDENCIAS DE ENVIO DE FOLLETO AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES





Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Genny Alexandra Parra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Katherine Juliette Herre	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Marybel Rincon Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	

ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia