ACTA N°

FECHA: mayo 23 de 2025

LUGAR: corporación educativa y social Waldorf.

TEMA: **SERVIDO Y GRAMAJES DE LOS CICLOS DE MENÚ**

ASISTENTES:

Lina Tatiana Paz Moreno

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

Sandra Yamile Rodríguez Cuervo

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

ORDEN DEL DÍA:

1.Socialización sobre la tabla de gramajes de la minuta patrón

DESARROLLO:

Se realiza capacitación para el personal de manipulación de alimentos de la corporación realizando énfasis en los procesos de servido y gramajes de las diferentes preparaciones con las que contamos en los ciclos de menú de los servicios de nueves reforzadas, almuerzo y onces que se le brindan a los niños y niñas en la unidad operativa.

Durante la capacitación se recuerda los niveles de los niños que se tienen establecidos para el servicio de alimentación (de 1 a 2 años y de 3 a 5 años) los cuales se deben tener en cuenta al momento de servir cada uno de los alimentos preparados (alimentos con y sin cocción) siempre bajo las temperaturas establecidas para esta actividad, guiándonos por las tablas de gramaje de la minuta patrón ubicadas en la cocina.

Se recuerda la importancia de contar con los elementos adecuados para el servido como lo son la gramera, cucharas medidoras, cucharas soperas, tenedores, tablas de picar, cuchillos, jarras medidoras contenedores para alimentos calientes y fríos, al igual que el menaje en el cual se va a servir los alimentos.

Se explica la importancia de hacer el plato modelo que sirve de guía para el servido de los demás platos en cada uno de los servicios y así facilitar visualmente la verificación del alimento servido con el gramaje requerido, se debe tener en cuenta que el peso del alimento nunca debe estar por debajo de lo estandarizado en la Minuta patrón y que se puede subir en 2 gramos por encima del peso contemplado.

Para finalizar se busca la estrategia para garantizar el gramaje correspondiente en el momento del servido de los alimentos con los elementos necesarios como cucharas medidoras, platos, cucharas tenedores etc. Que nos ayudan para realizar una buena manipulación de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se realizarán ejercicios de gramaje en los diferentes servicios de la unidad operativa	Personal Manipulador de alimentos	Semana de 26 al 30 de mayo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Viviana Barbosa.	Manipulacon Alimentos.	Jardin Infantil w.	Viviana Barbosa
Sandra Yamile Rodriguez	Manipulación Alimentos	Jardin Infantil w	Sandra Rodriguez
Lina Tatiana Paz M.	Servicios Generales	JI. waldorf	Tatiana Paz M.
Diana Ortiz	Servicios Generales	J.I Waldorf	

Anexos:

Elaboró: Marcela Ortiz