Chiquinquira, 16 de Enero de 2025

CERTIFICACIÓN

REQUISITOS DOCUMENTALES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

La Coordinadora de la Institución Asprodis, Silvana Gonzalez Rodriguez, mediante correo electrónico solicita la continuidad en la implementación de la minuta ración servida para la vigencia 2025; adicional a esto con el propósito de promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimiento para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, adjuntan fichas técnicas de alimentos, el plan de saneamiento básico y el manual de Buenas Prácticas de Manufactura actualizado vigencia 2025.

Se procede a la revisión de los siguientes documentos:

1. Ciclo de menú, Análisis Químico, Guía de preparación, Lista de intercambios, minuta firmada y aprobada por el Nutricioncita Jaime Andrés Viva Serrano el dia 02/03/2023.

2. Resultados de las encuestas de satisfacción aplicadas durante la vigencia 2024.

3. Fichas técnicas de alimentos.

4. Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que incluyen los siguientes programas:

- Programa de control de plagas
- Programa de desechos sólidos y líquidos
- Programa de agua segura:
- Programa de limpieza y desinfección:
- Plan de Capacitación

Powered by CamScanner

Dando cumplimiento a la guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF, dentro de las acciones de mejora y evaluación de los ciclos de menús; una vez verificado el cumplimiento de los documentos mencionados y revisando los resultados de las encuestas de satisfacción aplicadas en la vigencia 2024; donde se evidencia resultados positivos, se avala la continuidad de la minuta presentada por la Institución con el fin que sea implementada durante la vigencia 2025.

Para la operación adecuada del servicio de alimentos, debe darse cumplimiento con los procesos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación suministrada, por tal motivo se avalan fichas técnicas de alimentos, el Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

Maira Alejandra Rodriguez Acosta
Nutricionista Dietista
Profesional Universitario
Centro Zonal Chiquinquira

PUBLICA

Powered by CamScanner