ACTA N°

FECHA 20/06/2025. Bogotá,

HORA: 4:30 a 5:20pm

LUGAR: Jardín Infantil Sueños del Mañana

TEMA: Preparación y servido o distribución de alimentos y socialización nueva minuta

ASISTENTES: colaboradores y colaboradoras

ORDEN DEL DÍA: Preparación y servido, Socialización nueva minuta

Firmas y evidencias fotográficas.

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 pm la profesional en atención a la primera infancia Johanna López se dirigió con el personal manipulador de alimentos para socializar de manera verbal y por medio de diapositivas el tema de parámetros para la preparación y servido de alimentos y la nueva minuta y sus cambios, se les explico sobre la preparación y manipulación de alimentos la cual tiene 9 pasos los cuales son:

1. Practicar buena higiene personal y buenas prácticas higiénicas, tener los elementos listos y ordenados.

2. Si se debe cambiar alguna preparación del menú se debe solicitar con mínimo 24 horas de anticipación autorización a la nutricionista, mediante previo diligenciamiento del formato "Autorización Cambios de menú" y envío al correo electrónico de la nutricionista y ella será quien de él aval o no para el cambio.

3.Calcular qué cantidad alimentos se debe preparar a acuerdo a la cobertura diaria (desde coordinación se designará una persona para que informe oportuna y diariamente al servicio de alimentación la cantidad de bebes, niños y niñas asistentes por rango de edad y nivel), para evitar pérdidas, descongelación y recalentamiento de producto.

4. Garantizar que los alimentos que se mantiene calientes hasta su servicio se encuentran a temperaturas iguales o superiores a 65°C, en todos sus puntos.

5. No permitir que los alimentos queden por tiempo prolongado en la zona peligrosa de temperatura. Descongelar los alimentos en el refrigerador.

6. Tomar temperatura en el centro del producto, con termómetro higienizado.

7. Desechar todo producto o residuo de producto que cae al piso, estos restos deben ser considerados como basura, y ser arrojado a la bolsa de residuos, porque constituyen una fuente de contaminación de alto riesgo.

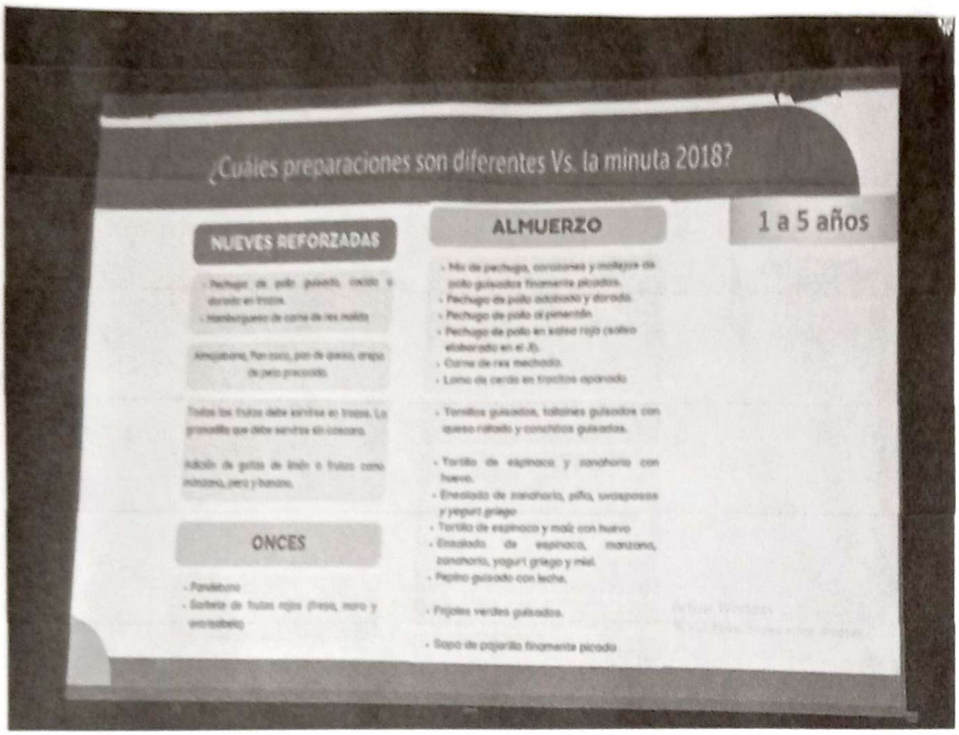
8. Limpiar y desinfectar constantemente y evacuar las basuras periódicamente del área de proceso.

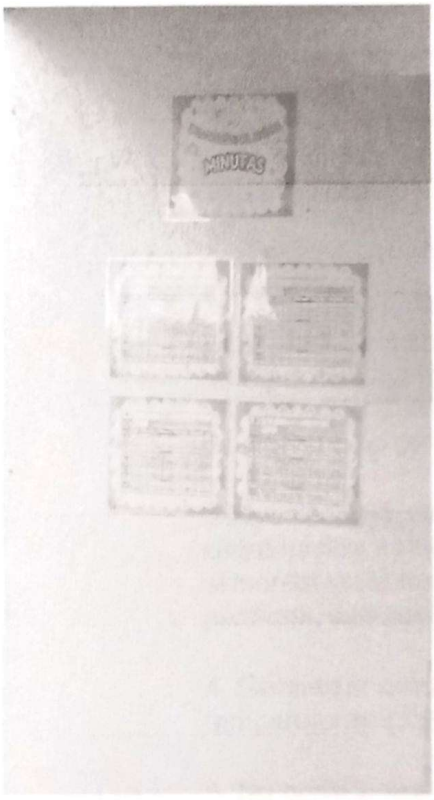
9. Se debe diligenciar diariamente el Formato "Inspección de Alimentos Preparados" teniendo en cuenta las instrucciones de diligenciamiento.

Para finalizar se les menciono sobre el la nueva minuta teniendo en cuenta los cambios realizados en las medias nueves reforzadas ,onces y almuerzo por último se les menciono que servido de alimentos consiste en tener en cuenta una buena manipulación de alimentos, entre ellos el constante lavado de manos, utilizar gorro, tapabocas también el gramaje de los alimentos según la edad de las niñas y niños.

Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
El personal de bienestar integral se comprometen a aplicar los conocimientos adquiridos durante la socialización propuesta dentro de la unidad operativa teniendo en cuenta parámetros para la preparación y servido de alimentos.	Johanna López	20/06/2025


¿Cuáles preparaciones son diferentes Vs. la minuta 2018?
NUEVES REFORZADAS
ALMUERZO
1 a 5 años
ONCES


MINUTAS



Nombres y Apellidos	Cargo o tipo de vinculación	Dependencia	Firmas
MARYLIN LORENA BULLA BELTRAN	MANIPULADOR DE ALIMETOS	JISUEÑOS DEL MAÑANA	
KIMBERLYN JARYBARE AVENDAÑO PEÑA	MANIPILADOR DE ALIMENTOS	JI SUEÑOS DEL MAÑANA	