Lugar	Comedor Comunitario PERDOMO
Fecha	09/10/2025
Tema	Inducción al servicio de alimentación
Desarrollo	**DESARROLLO** **OBJETIVO GENERAL:** Fortalecer conocimientos del personal frente a la operación del servicio de alimentación del comedor comunitario del convenio interadministrativo 9663 de 2025 entre SDIS e IDIPRON. **OBJETIVO ESPECÍFICO:** Capacitar al personal sobre las generalidades de la operación del servicio de alimentación. **METODOLOGÍA:** Se realiza en modo socialización tipo conversatorio, reforzando cada uno de los procesos a tener en cuenta para la operación del servicio de alimentación. **DESARROLLO** Se realiza inducción sobre la operación del servicio de alimentación al personal manipulador de alimentos, se indica acerca del nuevo anexo técnico que va a ser implementado en el convenio 9663 de 2025 y la importancia de tener claridad del mismo. Inicialmente, se brinda claridad que para la modalidad Comedores Comunitario, se realiza entrega de un apoyo alimentario a través de comida caliente preparada, para lo cual IDIPRON y por ende nosotros como contratistas de la entidad debemos cumplir con los distintos procedimientos establecidos en el anexo técnico. Se socializa con el personal manipulador de alimentos lo relacionado al aporte calórico, estableciendo el 40% como aporte calórico del almuerzo respecto al requerimiento calórico total del día. Hay distintos componentes que conforman el servicio en general, los cuales son, componente de inclusión social, componente de alimentación, nutrición y salubridad, componente administrativo y financiero y componente ambiental. Respecto a la operación especifica dentro del servicio de alimentación se brinda claridad que dentro del componente de alimentación, nutrición y salubridad se encuentra el subcomponente de salubridad en el cual hay una participación directa por parte del personal manipulador de alimentos, así mismo, se les socializa que para que se pueda garantizar la operación del servicio existen los siguientes procesos: 1. Solicitud de alimentos:

La SDIS realizará la solicitud de alimentos a los proveedores tomando como base el día de mayor asistencia de cada Comedor Comunitario durante la semana inmediatamente anterior, de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SIRBE Web. El IDIPRON deberá realizar la revisión del pedido preliminar de alimentos remitido por la Subdirección de Nutrición y adelantar las modificaciones (cancelaciones o adiciones) que correspondan de acuerdo con la cantidad de alimentos existentes en almacenamiento y las activaciones de participantes realizadas por las Subdirecciones Locales para la Integración Social respectivas. Los/as profesionales en nutrición y dietética del IDIPRON deben consolidar el pedido de alimentos de los tres (3) Comedores Comunitarios y remitir el pedido final a la Subdirección de Nutrición.

2. Recibo o recepción de alimentos:
   Contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la preparación de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario.
   Durante este proceso se debe tener un estricto control sobre los alimentos adquiridos, por tal motivo, se deben evaluar ciertas características o criterios mínimos en los alimentos adquiridos para decidir si aceptados o rechazados.
3. Almacenamiento de alimentos
   Una vez se hace la recepción de los alimentos, se debe realizar proceso de almacenamiento de alimentos conservando la cadena de frio para aquellos alimentos que los requieren y realizando todos los procesos que se requieren previo al almacenamiento.
4. Preparación de alimentos
   En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y postres, esto con el fin de prevenir contaminación que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
5. Servido y empacado de los alimentos
   Durante este proceso se realizan actividades para el servido previo a la entrega del apoyo alimentario al usuario, durante este proceso se debe garantizar la inocuidad de los alimentos, vigilando las temperaturas, manteniendo las BPM, así mismo, garantizar el gramaje en la porción para que se cumpla con el aporte nutricional establecido.

El IDIPRON debe garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidas en el anexo técnico y en la normatividad sanitaria vigente, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

:

	No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos. ▪ Para los Comedores Comunitarios que tengan cuartos fríos, el personal manipulador de alimentos (operario) debe contar con los elementos de protección apropiados y completos, como chaquetas, gorros, botas y guantes. ▪ Cuando se use delantal de tela o delantal plástico, éstos deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo. ▪ La persona que realice la evacuación de residuos deberá usar el peto plástico (no usar el peto de tela) y posteriormente limpiarlo y desinfectarlo. ▪ Por razones de bioseguridad y contaminación cruzada, se prohíbe utilizar teléfonos móviles u otros aparatos electrónicos similares en el área de preparación y almacenamiento de alimentos durante la operación del servicio de alimentación. ▪ Se puede utilizar radio o grabadora, o aparatos electrónicos similares fuera de las áreas de preparación únicamente si se requieren dentro de la prestación del servicio. El proceso de lavado de manos se debe realizar al iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos; dado que las manos son el vehículo principal para transmitir los microorganismos que causan contaminación alimentaria. Así mismo, se pone en conocimiento que los equipos y el menaje utilizado en el servicio debe cumplir con ciertas características en cuando a su naturaleza, material con el que este elaborado, cantidades existentes respecto a la cantidad de usuarios atendidos, entre otras especificaciones de grandes importancias incluidas dentro del anexo técnico. Por último, es socializado que el comedor cuenta con un Plan de Saneamiento, al cual se le debe dar seguimiento y cumplimiento estricto, este consta de los programas que se citan a continuación: - **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa debe satisfacer las necesidades particulares del Comedor Comunitario, contiene todos los procedimientos que se realizan por áreas, equipos y procesos, incluyendo los horarios de limpieza y desinfección de las instalaciones.

- **Programa de gestión integral de residuos sólidos:** Cuenta con la infraestructura,
elementos, áreas, recursos y procedimientos que garantizan una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos de acuerdo con lo estipulado en el Componente Ambiental del Anexo técnico.

- **Programa de control de plagas:** Se implementa con el propósito de prevenir las plagas y controlarlas, en caso de que hayan sobrepasado las acciones preventivas; las plagas (artrópodos, roedores y otros animales) deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral. Para ello deben ir por escrito los procedimientos que se realizan Comedor Comunitario mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

- **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluya claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del (los) tanque (s) de almacenamiento, distribución, mantenimiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos. Para su implementación, el Comedor Comunitario debe contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud - SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. El proceso se realiza semestralmente, es decir dos veces al año, acorde a la normatividad vigente.

CONCLUSIONES

Se logró fortalecer conocimientos en torno a la operación del servicio de alimentación, como también resolver dudas e inquietudes entorno lo mismo. Dentro de las fortalezas identificadas se evidencia que el auxiliar administrativo presenta interés en aprendizaje, es receptivo y proactivo. No se presentaron dificultades ni oportunidades de mejora.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

	Gustavo Rodríguez	Nutricionista	Convenio Comedores
	John Fredy Maldonado	Responsable del servicio	Comedor Comunitario Perdomo

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento a lo socializado garantizando la adecuada operación del servicio	Asistentes a la reunión	Permanente
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el día por definir.		
Elaboró	Gustavo Rodríguez - Nutricionista TP MND01502. Convenio Comedores		

REGISTRO FOTOGRAFICO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2 Fecha: Memo (20246018983) - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: INDUCCIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTOS 2. Lugar o Localidad o Sede: CC PERDOMO 3. Fecha y hora: 9-10-2025 - 5:30 a.m.

4. Nombre responsable: GUSTAVO RODRIGUEZ - NUTRICIONISTA 5. Dependencia responsable: Convenio Comedores IDIPRON

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jorge Antonio Guerrero	C.C.	1.p.350875	c Perdomo	Jefe Cocina	Contratista	guerrero54@gmail.com	3143315	
2	Sergio Ordoñez	CC	1171719278	cc Perdomo	Formada	contratista	Sergiordonez@	3102895201	SC19010
3	Mosquera morales Angie	CC	1075875431	cc perdomo	Auxiliar Cocina	Contratista	N/A	3236699030	Angie P.
4	John F Maldonado	CC	80029690	CC Perdom	Resp Ser	Contrat	John.Maldonado	3114539590	
5	Gustavo Rodriguez	CC	79960239	CC Perdomo	Nutricionista	Contratista	Saludalcivismo@gmail.com	3124322260	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausas saludables debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner

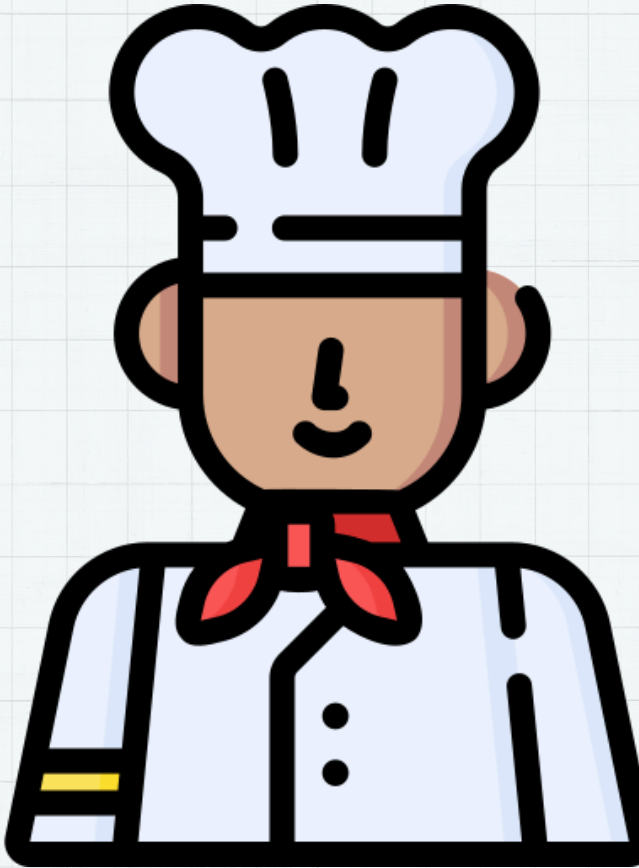
INDUCCIÓN - OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



COMEDORES COMUNITARIO IDIPRON

¿QUÉ ES UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN?

Es la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general.



1 TIEMPO DE COMIDA - ALMUERZO
40% VCT



PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



SOLICITUD DE ALIMENTOS

SDIS realiza solicitud de alimentos día de mayor asistencia de la semana anterior

IDIPRON - Pedidos pre liminares



RECIBO O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Requisitos previos para la recepción de alimentos

Verificación de cantidad, calidad y oportunidad

Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario

Traslado de alimentos al área de almacenamiento



REMISIONES Y RECLAMOS



Registrar en todas las remisiones: **Nombre completo, cargo, fecha y hora**



OBSERVACIONES

Registrar de forma clara, específica y legible en la remisión original y cada una de las copias, ya sea por calidad o cantidad u oportunidad



PLAZO MÁXIMO DE REPOSICIÓN: Día hábil siguiente en el horario establecido, lo cual aplicará únicamente para devoluciones por calidad.



INCUMPLIMIENTO REPOSICIÓN: Responsable del servicio Diligencia FOR-PSS-240, envía a reclamosensuministros@sdis.gov.co

ADJUNTA remisión en medio magnético y registro fotográfico.

FOR-PSS-230

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Mmm 02024085021 - 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

Hora militar

De acuerdo con la remisión

Frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos registre NO APLICA.

Frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos registre NO APLICA.

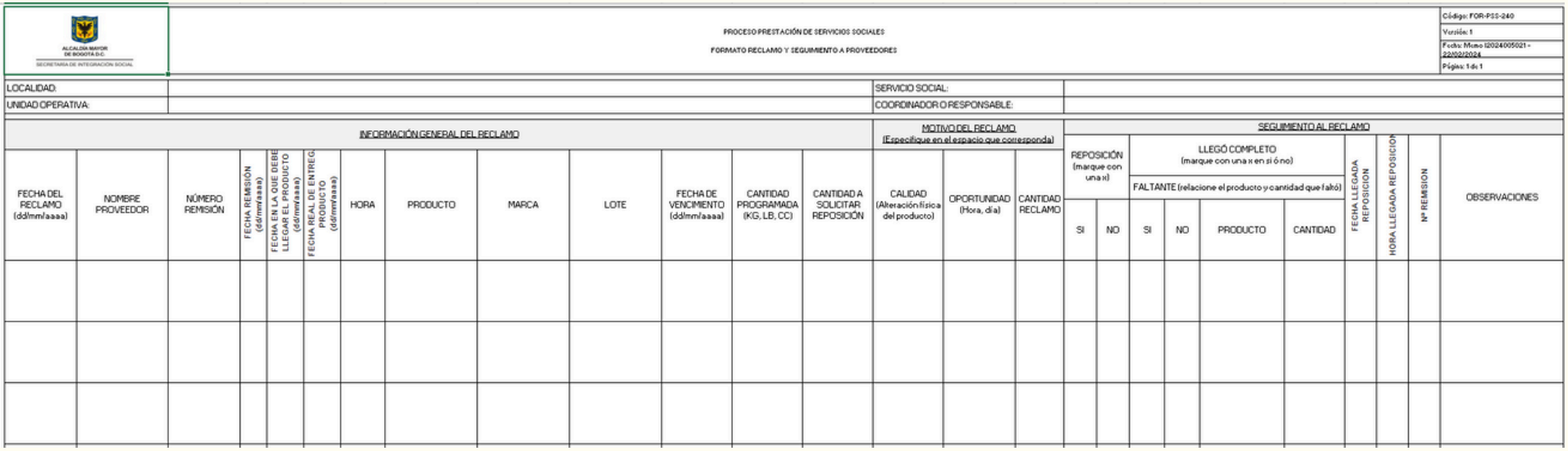
huevos, abarrotes, frutas y verduras, registre N.A.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO / ROL: _____

No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

FOR-PSS-240 - FORMATO RECLAMO Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

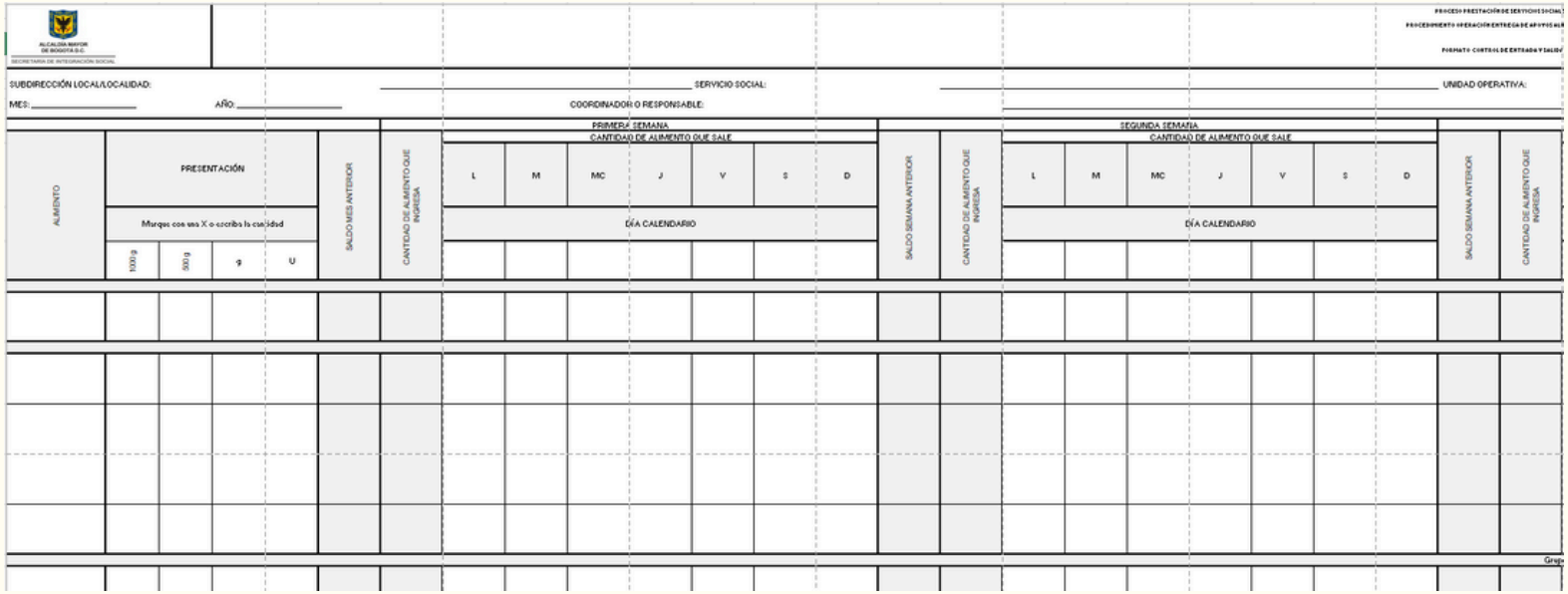
FORMATO RECLAMO Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES

Código: FOR-PSS-240
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

LOCALIDAD:
SERVICIO SOCIAL:
UNIDAD OPERATIVA:
COORDINADOR O RESPONSABLE:

INFORMACIÓN GENERAL DEL RECLAMO													MOTIVO DEL RECLAMO (Especifique en el espacio que corresponda)			SEGUIMIENTO AL RECLAMO									
FECHA DEL RECLAMO (dd/mm/aaaa)	NOMBRE PROVEEDOR	NÚMERO REMISIÓN	FECHA REMISIÓN (dd/mm/aaaa)	FECHA EN LA QUE DEBE LLEGAR EL PRODUCTO (dd/mm/aaaa)	FECHA REAL DE ENTREG. PRODUCTO (dd/mm/aaaa)	HORA	PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	CANTIDAD PROGRAMADA (KG, LB, CC)	CANTIDAD A SOLICITAR REPOSICIÓN	CALIDAD (Alteración física del producto)	OPORTUNIDAD (Hora, día)	CANTIDAD RECLAMO	REPOSICIÓN (marque con una x)		LLEGÓ COMPLETO (marque con una x en si ó no)				FECHA LLEGADA REPOSICIÓN	HORA LLEGADA REPOSICIÓN	Nº REMISIÓN	OBSERVACIONES
																		FALTANTE (relacione el producto y cantidad que faltó)							
																SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD				

FOR-PSS-236 - FORMATO CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIM
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____
MES: _____ AÑO: _____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA
	Marque con una X o escriba la cantidad						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE								
	1000 g	500 g	g	U			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D		
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO								

Grup

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Pre-alistamiento de alimentos
- Rotulado de alimentos
- Almacenamiento en congelación o refrigeración
- Almacenamiento en seco



TEMPERATURA EQUIPO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

REFRIGERACIÓN
2 a 4 ˚C +/-2 ˚C

CONGELACIÓN
Menor a -18˚C



FOR-PSS-238 - FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS EN REFIRGERACIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ______________________ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ______________________ UNIDAD OPERA

AÑO: __________ MES: ______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: ______________________ OPERADOR: _

	DIA																																																																							
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16			17			18			19			20			21			22			23			24			
TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada
15																																																																									
14																																																																									
13																																																																									
12																																																																									
11																																																																									
10																																																																									
9																																																																									

Página 1

FOR-PSS-238 - FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS EN CONGELACIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FC
Versión: 1
Fecha: Me
Página: 1 c

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ______________________ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ______________________ UNIDAD OPERATIVA: __________

AÑO: __________ MES: ______________ COORDINADOR O RESPONSABLE: ______________________ OPERADOR: __________

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

	DIA																																																																															
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27		
TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																																																																																	
-6																																																																																	
-7																																																																																	
-8																																																																																	
-9																																																																																	
-10																																																																																	
-11																																																																																	
-12																																																																																	
-13																																																																																	

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Pre-alistamiento de alimentos

Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros

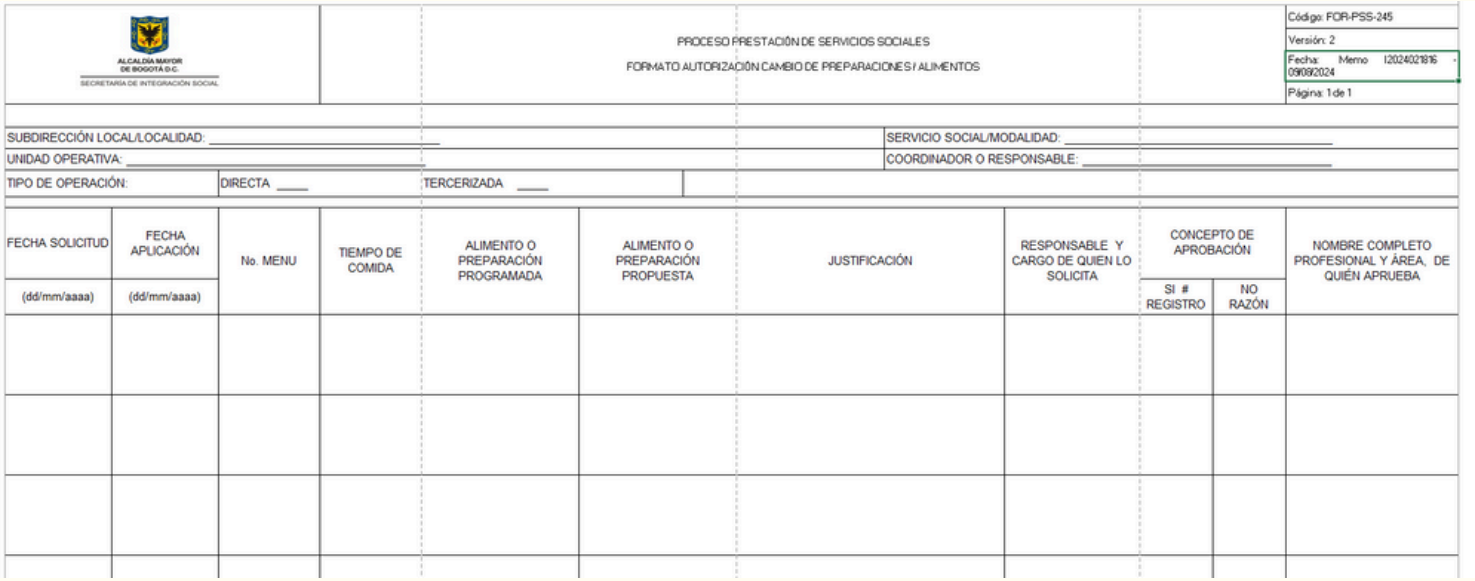
Pesar los alimentos en neto

Preparación de alimentos

Toma de muestras testigos alimentos



FOR-PSS-245 - FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES/ ALIMENTOS



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 2
Fecha: Memo 12024021816 09/09/2024
Página: 1 de 1

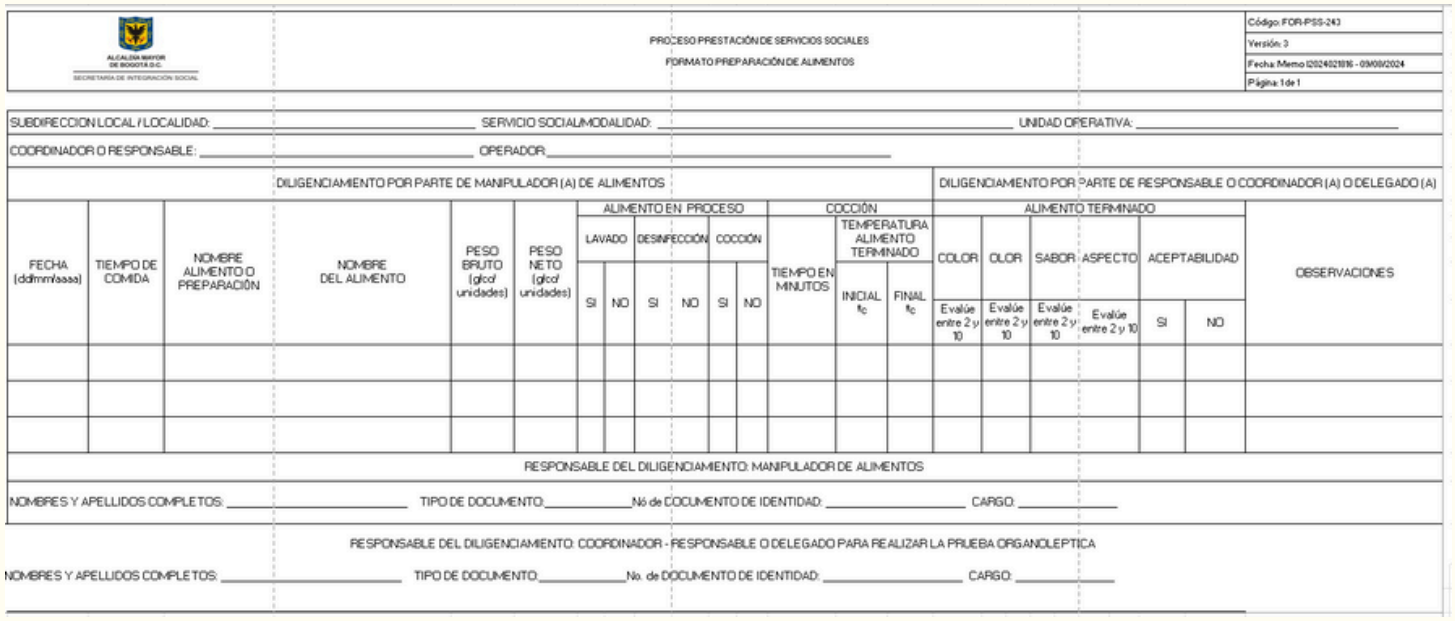
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____

UNIDAD OPERATIVA: _____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

TIPO DE OPERACIÓN: DIRECTA ____ TERCERIZADA ____

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	

FOR-PSS-243 - FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 09/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gico/ unidades)	PESO NETO (gico/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL fc	FINAL fc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

TEMPERATURA ALIMENTOS PREPARADOS



COCCIÓN
Mayor a 65 °C

REFRIGERACIÓN
2 a 4 °C +/-2 °C

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

- Organización del área destinada para servir alimentos
- Alistamiento del menaje para el servido de alimentos
- Conocer las porciones a servir según el grupo de edad (estandarizar utensilios)
- Distribución a los participantes



BUENAS PRACTICAS DE MENUFACTURA











PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de gestión integral de residuos sólidos
- Programa de control de plagas
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

