ACTA N° 0004

FECHA: Fusagasugá, 4 de junio del 2021

HORA: 02:00 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: Comedor

TEMA: Operación e inducción del servicio de alimentación

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, coordinadora y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Inquietudes
5. Cierre.

Objetivo: Socializar el funcionamiento correcto del servicio de alimentos a los operarios

Introducción: El funcionamiento de todo servicio de alimentos, es de vital importancia para garantizar las actividades correspondientes a la ejecución y entrega de los alimentos para las personas mayores de forma inocua y correcta

El servicio de alimentación se encarga de ofrecer a los pacientes la alimentación adecuada para preservar su salud y colaborar con su recuperación. El servicio de alimentación debe estar elaborado en base a las necesidades nutricionales del paciente, como a sus gustos y hábitos alimentarios.

Escaneado con CamScanner

Además de ofrecer una alimentación nutritiva, el servicio de alimentación debe garantizar a los pacientes alimentos que sean microbiológicamente seguros a fin de proteger su estado de salud.

Materiales: Lista de asistencia, esferos de colores.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.
2. Se socializa las actividades que se deben realizar diariamente en el servicio de alimentos

Funciones
Preparación de los alimentos en los tiempos de comida principales y refrigerios nocturnos.
Servir alimentos en tiempos de comida principales.
Limpieza y desinfección área de trabajo.
Alistamiento de los alimentos y desinfección para su posterior preparación - lavado de menaje pesado.
Alistamiento de los alimentos y desinfección para su posterior preparación - lavado de menaje pesado.
Alistamiento de carnes, jugos y apoyo de preparaciones.
Servir alimentos en tiempos de comida principales.
Entrega refrigerios nocturnos.
Limpieza y desinfección área de trabajo.
Apoyo en lavado de menaje platero (mañana)

Escaneado con CamScanner

Apoyo neveras.
Limpieza general de cocina, bodega, anaqueles, canastillas, canastas.
Entradas, salidas y rotulado de materia prima.
Alistamiento de materia prima.
Pelado tubérculos.
Limpieza y desinfección área de trabajo.
Lavado y desinfección de menaje de cocina.
Preparación de nueves y onces.
Servir alimentos en tiempos de comida principales.
Lavado y desinfección de menaje de cocina.
Preparación de nueves y onces.
Servir alimentos en tiempos de comida principales.
Preparación de los alimentos que requieran horneado.
Abastecimiento de los productos de cocina.

Adicionalmente se aclara el proceso del servicio de alimentos:

- Compra de alimentos

-Transporte de alimentos

- Recepción de alimentos

Escaneado con CamScanner

- Almacenamiento de alimentos

- Preparación de alimentos

-Servido y distribución

Las anteriores funciones se ejecutan teniendo en cuenta la organización interna de turnos dentro del servicio de alimentos

4. Se resuelven dudas de los asistentes.

5. Se realiza cierre de la reunión.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión si se requiere en 3 meses.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ana Elia Hendrix	Coordinadora	Comunidad de cuidado Hogar San José Sacramento	
d Monica Salgado	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San José Sacramento	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 3 de 3

Tema: Peración e inducion Inicio de raciones. Lugar: Comedor Fecha y hora: 4 de Junio 2021 2:00 Pm a 3:30 Pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Alejandra León J.	1069747459	Saramita			3214625266	
2	Heidy Ramos	1064744497	saramita	Auxcocna		3115233211	
3	María Morales	1098828440	Saramita	Aux cocina	——	3234967935	María M
4	Jacy Pita	30972322	Saramita	Tec gastron	——	3112587390	
5	Vairon Estiven Escobar	3135551990	Saramita	Aux. cocina	——	3135551990	
6	Yeison Felipe Castellanos	1069754866	Saramita	Aux. Cocina	——	320 285 3950	
7	Andres gerardo Cargrego	1069745594	Saramita	Aux Cocina	andresangregoc@hotmail	3214223649	
8	Monica Salgado S.	1070963706	Saramita	Nutricionista	—— —	3142423460	
9	Ana Elia Mendoza	50'906 307	Saramita	Coordinadora	——	3128569454	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner