Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	25/11/2025 2:00 p.m. – 2:30 p.m.
Tema	Seguimiento de la operación del servicio de alimentación
Desarrollo	ORDEN DEL DIA 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVO 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO 1. INTRODUCCIÓN: El seguimiento de la operación del servicio de alimentación permite evaluar de manera continua la calidad, eficiencia y cumplimiento de los procesos relacionados con la preparación, distribución y consumo de los alimentos. Esta labor es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, la satisfacción de los usuarios y la mejora continua del servicio, especialmente en contextos institucionales. 2. OBJETIVO: Garantizar que el personal del servicio de alimentos comprenda la importancia del instructivo “seguimiento de la operación del servicio de alimentación”, para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. 3. METODOLOGIA: Al inicio de la sesión se habla sobre la importancia del instructivo, para garantizar el suministro de alimentos adecuado en calidad y cantidad. ACTIVIDAD 1. Condiciones generales En esta actividad se evalúa si dentro del servicio de alimentación las áreas se encuentran señalizadas, si se encuentran publicados en lugar visible la minuta patrón, dosificación de desinfectante, avisos alusivos al lavado de manos, prácticas higiénicas y medidas de seguridad. El menú del día o ciclo de menú debe estar publicado en un lugar visible y de fácil acceso para los beneficiarios. ACTIVIDAD 2. Edificación e instalaciones: El edificio y las instalaciones de

las unidades operativas relacionadas con la operación de la entrega de apoyos alimentarios deberán cumplir con las condiciones dispuestas en la resolución 2674/2013.

ACTIVIDAD 3. Equipos y utensilios

ACTIVIDAD 4. Personal manipulador Esta actividad se evalúa por medio del seguimiento y acompañamiento a las unidades operativas con apoyo alimentario de la SDIS. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con certificado de aptitud médica en la cual se garantice que el personal puede manipular alimentos.
- Contar con un plan de capacitación constante.
- Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección

ACTIVIDAD 5. Plan de Saneamiento El seguimiento de esta actividad se realiza por medio del acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y/o en las actas de visita realizadas por la interventoría o supervisión asignada. La Secretaría Distrital de Integración Social elaboró el documento GUI-PSS-005 Guía Plan de saneamiento (PS), el cual está disponible en el Sistema de Gestión en el proceso prestación de servicios sociales, la guía incluye cuatro (4) programas los cuales son: • Programa Limpieza y desinfección. • Programa Control de plagas. • Programa Desechos sólidos. • Programa Abastecimiento o suministro de agua potable. Con los formatos asociados a cada programa. Este plan de saneamiento debe ser ajustado por cada unidad operativa de acuerdo con sus necesidades, este documento junto con los soportes que den cuenta de la implementación debe reposar en la unidad operativa, el seguimiento de la implementación del plan de saneamiento para el servicio de alimentación lo realizarán los profesionales que apoyen las actividades en

ACTIVIDAD 6. Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos

Todos los servicios sociales de operación directa y en asociación deberán diligenciar los siguientes formatos con el fin de hacer seguimiento a la operación del servicio de alimentación.

- Formato de recepción de alimentos
- Control de entrada y salida de alimentos
- Control de temperaturas de refrigeración y congelación

- Reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos.
- Formato de preparación de alimentos
- Autorización cambio de preparación
- Inspección de muestreo de porciones servidas
- Evaluación de características organolépticas
- Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual
- Aceptación de preparaciones
- Reporte resultados de aceptación de preparaciones

Al finalizar se resuelven dudas surgidas en las explicaciones, y se da por terminada la sesión.

4. MATERIALES
   Formato de seguimiento a la operación del servicio de alimentos

5. REGISTRO FOTOGRÁFICO





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Los Robles
	Alejandro Rodríguez	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado Los Robles
	Lina Córdoba	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Los Robles
	Rosa Mora	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Los Robles
	Yulieth Toro	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Los Robles
	Marcela Garzón	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Los Robles
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se realizará en diciembre de 2025.		
Elaboró	Anys Gisset Arias Vásquez		