ACTA N° 44

FECHA: Bogotá, 07 de Noviembre de 2025

HORA: 9:00am

LUGAR: J.I. MaMá Canguro

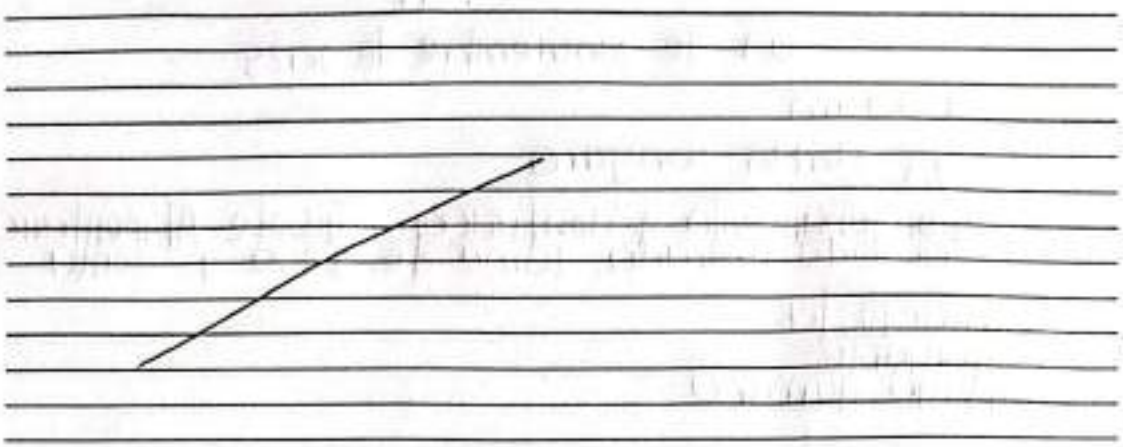
TEMA: Acompañamiento y Verificación Paquete Alimentario Jornada Liberada, Toma de Peso y Talla

ASISTENTES:
Nutricionista
Responsable
Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:
1. Acompañamiento y Verificación Paquete Jornada Liberada
2. Barrido - Toma de Peso y Talla

DESARROLLO: Durante la presente Visita la nutricionista de Apoyo a estándares realiza acompañamiento y verificación de paquete alimentario Jornada Liberada y se entrega acta con detalle de este acompañamiento desarrollado: ESTADO-EMBALAJE-# DE PAQUETES ENTREGADOS-LOTES-FECHAS DE VENCIMIENTO y observación de lo realizado, se entrega al responsable del servicio, para posterior archivo en carpeta correspondiente como acta #18 con fecha del 07 de noviembre de 2025
También se realiza barrido de peso y talla de aquellos niños pendientes por dato en el 4to trimestre de 2025, se consolidan datos y se cargan junto a auxiliar administrativo a plataforma SIRBE

Powered by CamScanner



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SLS	
Nery Helen Ruiz	Responsable	JIC Nariño Carguro	

Anexos:

Elaboró: Lauden Cifuentes Galindo.

Powered by CamScanner

ACTA N° 45

FECHA: Bogotá, 13 de Noviembre de 2025

HORA: 9:30am

LUGAR: J.J. Mamá Canguro

TEMA: Barrido de P y T 4to Trimestre y Citación de Caso especial

ASISTENTES:
Nutricionista
Responsable
Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:
1. Barrido de Peso y Talla - cargue a SIRBE WEB
2. Citación Caso especial

DESARROLLO: Durante la presente visita la nutricionista de Apoyo a estándares procede a realizar el último barrido de peso y talla para completar el 100% de la toma de los datos antropométricos una vez obtenidos se hace cargue de los mismos junto con auxiliar administrativo a Plataforma SIRBE WEB.
Por otro lado se realiza Citación para el día 12 de Nov de madre de familia de niña MIA VALERIA CORTES MATEUS, niña de < 2 años en riesgo de DNT a quien se le han venido realizando seguimiento mensuales y no se le ha visto avances positivos, se hace citación por nutricionista y psicología de SDIS para la intervención oportuna.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
—	—	—
—	—	—

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDIS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	JI Manú Conejo	

Anexos:

Elaboró: Lauden Anani Cifuentes Galindo.

Powered by CamScanner

ACTA N°46

FECHA: Bogotá, 18 noviembre de 2025

HORA: 9:20 am

LUGAR: JI MAMÁ CANGURO

TEMA: SEGUIMIENTO MENSUAL A CASO DE RIESGO DE DESNUTRICIÓN EN MENOR DE 2 AÑOS: MENOR MIA VALERIA CORTES MATEUS

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, RESPONSABLE

ORDEN DEL DÍA

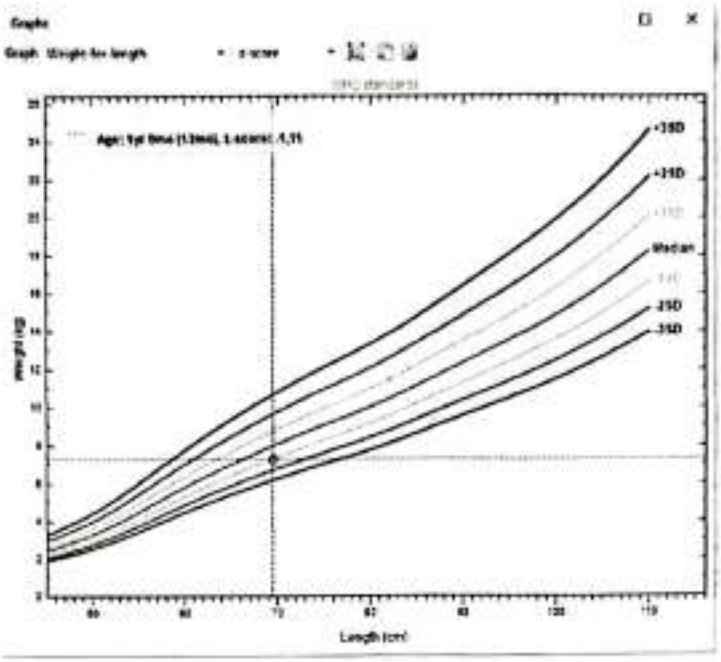
1. SEGUIMIENTO MENSUAL A CASO DE RIESGO DE NESNUTRICIÓN EN MENOR DE 2 AÑOS: MENOR MIA VALERIA CORTES MATEUS

DESARROLLO:

Durante la presente visita la nutricionista de apoyo a estándares procede a realizar seguimiento de niña MIA VALERIA CORTES MATEUS RC 1075694840 clasificada DX RIESGO DE DESNUTRICIÓN, se procede a tomar peso y talla y comparar con sus ultimas medidas para ver evolución.

1. MIA VALERIA CORTES MATEUS. FN 21/10/2024
   a. Ultima medida tomada (14 de Octubre de 2025)
      Peso: 6,7kg
      Talla:68,4 cm
      Z-SCORE P/T:-1.77
      Z-SCORE T/E:-2.08
      Clasificación nutricional: Riesgo de desnutrición y Talla baja para la edad
   b. Medida de seguimiento (18 de Noviembre de 2025)
      Peso: 7.3kg
      Talla:69,5cm
      Z-SCORE P/T:-1.11
      Z-SCORE T/E:-2.14
      Clasificación nutricional: Riesgo de desnutrición y talla baja para la edad

Powered by CamScanner



Durante el seguimiento se evidencia una leve mejora en el estado nutricional de la niña, subiendo 0.66 puntos porcentuales en el z-score de peso para la talla acercándose cada vez más a la clasificación de peso adecuado para la edad, por el momento se continua con las medidas indicadas en el jardín con la asistencia y vigilancia 100% de la ingesta de la menor, la profesora de nivel manifiesta que la niña ya consume el 100% de los alimentos ofrecidos en el jardín y que ha mejorado su apetito e ingesta desde que se le asiste la comida, se había realizado citación de madre de la menor Dayanna Cortes Mateus CC1001091337, donde profesional de Nutrición hace educación alimentaria y nutricional enfocada a la recuperación nutricional de la menor mediante la alimentación en la casa, se espera la niña siga con la tendencia al incremento de peso con las estrategias planteadas tanto en el ámbito institucional como en el hogar, hasta alcanzar su peso adecuado.

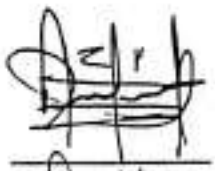
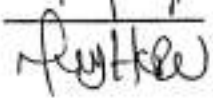
Nota: Datos antropométricos de este seguimiento se suben a plataforma SIRBE junto con auxiliar administrativa

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando seguimiento mensual de estado nutricional de Mia Valeria Cortes	Nutricionista	03 de Diciembre de 2025

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luden Ariani Cifuentes Galindo	Nuticionista	Subdirección Local Engativá	
Mery Helen Ruiz Garzón	Responsable Jardin Infantil	JIC Mamá Canguro	

Anexos: Formato PSS-161

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner

ACTA N° 47

FECHA: Bogotá, 25 noviembre de 2025

HORA:8:00 am- 3:30pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL MAMA CANGURO

TEMA: SEGUIMIENTO MENSUAL A SERVICIOS DE ALIMENTOS, SOCIALIZACIÓN CON TALENTO HUMANO DE CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL TERCER TRIMESTRE Y CON PADRES DE FAMILIA DE CLASIFICACIONES DE SOBREPESO, RIESGO DE SOBREPESO Y RIESGO DE DESNUTRICIÓN, ACOMPAÑAMIENTO A PAQUETE ALIMENTARIO JORNADA PEDAGOGICA, SEGUIMIENTO A CASO DE NIÑO EN RIESGO DE DESNUTRICIÓN MENOR DE 2 AÑOS.

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, RESPONSABLE, TALENTO HUMANO, PADRES DE FAMILIA

ORDEN DEL DÍA:

1. SEGUIMIENTO MENSUAL A SERVICIOS DE ALIMENTOS
2. SOCIALIZACIÓN CON TALENTO HUMANO DE CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL TERCER TRIMESTRE Y CON PADRES DE FAMILIA DE CLASIFICACIONES DE SOBREPESO, RIESGO DE SOBREPESO Y RIESGO DE DESNUTRICIÓN
3. SEGUIMIENTO A CASO DE NIÑO EN RIESGO DE DESNUTRICIÓN MENOR DE 2 AÑOS.
4. ACOMPAÑAMIENTO A PAQUETE ALIMENTARIO JORNADA PEDAGOGICA MES DE NOVIEMBRE

DESARROLLO:

1. **SEGUIMIENTO MENSUAL A SERVICIOS DE ALIMENTOS**

Durante la presente visita, la nutricionista de apoyo a estándares procede a realizar la visita respectiva del seguimiento mensual del servicio de alimentos de la unidad en el mes de noviembre con respectivos ítems, valoración de instalaciones y demás cumplimiento de normativa, cumplimiento de porciones, prueba organoléptica, cumplimiento de la minuta, aplicación de BPM, etc. Se realiza muestreo de tiempo de comida de nueves reforzadas, grupo etario de 1-2 años, se llenan formatos correspondientes, anexos a esta acta, se realiza retroalimentación de hallazgos a responsable de la unidad y a manipuladoras de alimentos.

2. **SOCIALIZACIÓN CON TALENTO HUMANO DE CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL TERCER TRIMESTRE Y CON PADRES DE FAMILIA DE CLASIFICACIONES DE SOBREPESO, RIESGO DE SOBREPESO Y RIESGO DE DESNUTRICIÓN**

Powered by CamScanner

Por otro lado, se realiza la socialización de las clasificaciones nutricionales generales del tercer trimestre con talento humano del jardín y se realiza socialización de infografía con recomendaciones especificas con padres de niños con clasificaciones de sobrepeso, riesgo de sobrepeso y riesgo de desnutrición, donde se les da recomendaciones especificas sobre control de peso en el caso de los excesos y particularidades alimentarias para ayuda de la ganancia de peso en el caso de los menores con riesgos de desnutrición, se anexa al final infografías compartidas con recomendaciones y a continuación se mencionan aquellos niños que salieron en estas clasificaciones para el tercer trimestre:

SOBREPESO

- ELIAN JOSE GUERRERO MANTILLA
- ALANIS DANIELA DELEG ACUÑA
- JERONIMO ZAMUDIO MORA
- SAHELYS CAMILA BROCHERO OSPINO
- VALERY ROSE PADILLA HASTAMORIR

RIESGO DE SOBREPESO

- LAHIAM FABIAN RINCON MENJURA
- JERONIMO CORONADO REAL
- ESTEBAN MARIÑO DIAZ
- DEREK SEBASTIAN CASTAÑEDA SANCHEZ
- LIAM SANTIAGO REYES REYES
- YANILETH PAOLA BARANDICA FLOREZ
- EVANS DANIEL GUTIERREZGIL
- SAMANTHA RICO ESTRADA
- ALANNA LEIRETTE MANEIRO MEDINA
- MELEK GABRIELA HURTADO AVILA
- ADRIAN ALEJANDRO DIAZ COAVAS
- ANNY VALERIA GUTIERREZ MONCADA
- ADHARA PALACIOS MENA
- MIGUEL ANGEL PINZON ROMERO
- CARLIAN GREGORIO SALAZAR REYES
- ALVARO JOSE DE ALBA ACOSTA
- EMMANUEL JESUS JIMENEZ AGUILAR
- JOSE MATEO CHACON ZAMBRANO
- IAN DAVID PERILLA BOLAÑOS
- BRIANNA VICTORIA SALVATIERRA TESORERO
- GIANLUCA RUBIO TORRES
- EMMANUEL CHAVES PRIETO

Powered by CamScanner

- ELVIS JESUSMOLINA PERDOMO
- FELIPE JAIMES SUPELANO

RIESGO DE DESNUTRICIÓN

- MIA VALERIA CORTES MATEUS
- ERICK DAMIAN GARCIA SANCHEZ
- MILAN ALEXANDER CASTRO GALINDO
- MILAN ISAAC ARIZA CERVANTES

En el caso de los niños con riesgo de desnutrición, 3 de ellos son menores de 2 años pertenecientes a niveles MATERNAL Y CAMINADORES, MIA VALERIA CORTES MATEUS, ya cuenta con seguimiento realizado el 18 de noviembre, donde se hizo socialización con madre de familia sin embargo vuelve y se le realiza entrega de flyer con recomendaciones, ERICK DAMIAN GARCIA SANCHEZ, se realiza seguimiento el día de hoy, se comparte con familia recomendaciones (se anexa acta), MILAN ALEXANDER CASTRO GALINDO, menor que venia en seguimientos por riesgo de desnutrición mensual a inicios de año, se habían dejado de hacer seguimientos debido a que en su último seguimiento realizado el 25 de julio de 2025 (acta N°26) el niño ya había alcanzado el peso adecuado para la talla por tal motivo no se siguieron haciendo seguimientos mensuales, debido a que para 3er trimestre vuelve a pasar a clasificación de riesgo de desnutrición se reactivan seguimientos mensuales desde el día de hoy, acta de seguimiento que se anexará a esta acta.

3. **SEGUIMIENTO A CASO DE NIÑO EN RIESGO DE DESNUTRICIÓN MENOR DE 2 AÑOS.**

La nutricionista de apoyo a estándares procede a realizar inicio de seguimientos mensuales por riesgo de desnutrición en menor de 2 años de los niños: ERICK DAMIAN GARCIA SANCHEZ y MILAN ALEXANDER CASTRO GALINDO, clasificados con este Dx nutricional en las bases de datos de tercer trimestre de 2025, se anexan a esta acta las actas de seguimientos que se realizaron el día de hoy.

4. **ACOMPAÑAMIENTO A PAQUETE ALIMENTARIO JORNADA PEDAGOGICA MES DE NOVIEMBRE**

Para finalizar, la nutricionista de apoyo realiza el acompañamiento y verificación de paquete alimentario de jornada pedagógica y se entrega acta con detalle de este acompañamiento donde se revisa: gramaje, estado de los alimentos, # de paquetes entregados, lotes, fechas de vencimiento, y descripción de lo realizado, se entrega acta a responsable del servicio para posterior archivo en carpeta correspondiente como acta N°19 con fecha del 25 de noviembre de 2025.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando los seguimientos mensuales al servicio de alimentos, seguir realizando seguimiento mensuales de menores de 2 años en riesgo de DNT	Nutricionista	04 de Diciembre 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDIS	
Helen Ruiz	Responsable	JIC Mamá Canguro	

Anexos: formato de seguimiento mensual al servicio de alimentos, formato de prueba organoléptica, formato de porciones, anexo material utilizado para socialización de estados nutricionales, actas de seguimiento riesgo de DNT < 2 años

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner

Anexo material utilizado para socialización de estados nutricionales



Reporte Nutricional

Estas recibiendo esta comunicación puesto que mi hijo/a

se encuentra en clasificación de RIESGO DE SOBREPESO, por lo cual es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Limite el consumo de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas.
- Aumentar el consumo de frutas y verduras en sustitución de alimentos procesados.
- Evitar el uso de dispositivos móviles en el momento de la alimentación.
- Recuerde que su hijo se encuentra en crecimiento y no es recomendable limitar el consumo de ningún alimento natural, las grasas saludables son importantes para esta etapa de la vida.
- no es recomendable poner a los niños a "dietar" para normalizar su peso, tener picos de exceso de peso puede responder al comportamiento natural del crecimiento y a factores genéticos, sumando a hábitos de vida saludables. Lo mas importante es mantener más activos a los pequeños y moderar las porciones de los alimentos.
- El juego es la mejor forma de aportar a su estado nutricional en estos casos.

Los primeros años de la vida del niño sientan las bases de todo su crecimiento en el futuro.



Reporte Nutricional

Estas recibiendo esta comunicación puesto que su hijo/a

se encuentra en clasificación de de SOBREPESO, por lo cual es importante tener en cuenta los siguientes recomendaciones:

- Limite el consumo de alimentos ultraprocesados (paquetes, galletas, gaseosas, embutidos (salchichón, salchichas, jamones, mortadelas, etc), dulces (postres azucarados)
- Aumentar el consumo de frutas y verduras en sustitución de alimentos procesados, con 5 veces al día, con cada tiempo de comida.
- Evitar el uso de dispositivos móviles en el momento de la alimentación.
- Recuerda que su hijo se encuentra en crecimiento y no es recomendable limitar el consumo de ningún alimento natural, las grasas saludables son importantes para esta etapa de la vida (Aguacate, frutos secos, NO margarinas y NO aceites de vegetales) es importante reducir preparaciones fritas.
- No es recomendable poner a los niños a "dietar" para normalizar su peso, tener picos de exceso de peso puede responder al comportamiento natural del crecimiento y a factores genéticos, sumando a hábitos de vida saludables. Lo más importante es mantener más activos a los pequeños, disminuir azucares y el juego activo y moderar las porciones de los alimentos que no le alimenten cuando son poco comidos.
- El juego es la mejor forma de aportar a su estado nutricional en estos casos.

Los primeros años de la vida del niño sientan las bases de todo su crecimiento en el futuro.



Reporte Nutricional

Estas recibiendo esta comunicación puesto que su hijo/a:

se encuentra en clasificación de RIESGO DE DESNUTRICIÓN, por lo cual es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Ofrezca alimentos con proteína pura en numeros de dos o tres comidas al día (huevo, leche, pollo).
- Prefiera alimentos que le den gran aporte calorico (mantequilla, mermeladas, aguacate, preparaciones fritas utilizando aceites de buena calidad).
- Evite alimentos con bajo contenido energético (bebidas con mucha agua o por cremas o sopas espesas que le aporten más grasas, harinas, y proteínas por cucharadita).
- Trate de que todas sus bebidas sean en leche o sean algun derivado lácteo como de siempre consuma yogurt en leche, queso, kumis o yogurt), esto ayudara a aumentar su aporte de energía y nutrientes disminuyendo el consumo de bebidas en agua por un tiempo y las bebidas industrializadas, evitar de que sean naturales, sin embargo puede dar igual disminuyendo parcialmente la dulce.
- Incluya a diario los siguientes alimentos de forma variada y divertida para niños:

1. Proteínas: huevos, carne, pescado, pollo, queso, yogur, seguramente ya tiene en casa algunos de estos alimentos adecuados para la edad.
2. Grasas saludables: Aguacate, aceites de oliva, frutos secos (con partes moderadas (NO MANTEQUILLAS)).
3. Carbohidratos complejos: Harinas" (arroz integral, avena, papa, maiz, platano).

Los primeros años de la vida del niño sientan las bases de todo su crecimiento en el futuro.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-048 Versión: 7 Fecha: Memo 20230384[illegible] - 05/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL	Engativa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	Jardín día	UNIDAD OPERATIVA	Mama Canguro						
DIRECCIÓN	Calle 89 BIS #89A 67			TELÉFONO	4673982						
OPERADOR	Corporación CORDIN										
FECHA (dd/mm/aaa)	ENERO 1	FEBRERO 24	MARZO 11	ABRIL 11	MAYO 16	JUNIO 3	JULIO 17				
	AGOSTO 22	SEPTIEMBRE 17	OCTUBRE 22	NOVIEMBRE 25	DICIEMBRE						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12-11-2024	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90	No. ACTA	010904	SUBRED	NORTE		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA		SUBRED			

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el astillido.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, teniendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	/	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire. los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración estos 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.16	Los proteicos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	/	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

Powered by CamScanner

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indeseados que permitan el crecimiento de microorganismos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C y <60°C).	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 63°C.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y enseres empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o especio apecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	/	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
8.4	El proceso de descarnide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	/	C	C	C	C	C	C		C	C	C		

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/05/2024	EMPRESA	No Fumigación Servicios	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	20/03/2024
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/05/2024	EMPRESA	No Fumigación Servicios	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	20/03/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	01/02/2025	EMPRESA	Fumigación CEDICAR	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	05/03/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/07/2025	EMPRESA	Fumigación CEDICAR	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	22/04/2025

Powered by CamScanner

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código FOR-PSS-348 Versión: 1 Fecha Memo (DD/MM/AA): 30/12/2021 Página 1 de 1

OBSERVACIONES

ENERO: NO SE CONTAGA CON CONTRATO
FEBRERO: SE ENCUENTRAN ALGUNOS PRODUCTOS EN NEVERA DE CONGELACIÓN SIN ROTULO, SE HACE RETROALIMENTACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS
MARZO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DEL MES PASADO
ABRIL: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM.
MAYO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM
JUNIO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM
JULIO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM
AGOSTO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM
SEPTIEMBRE: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE PSB Y BPM
OCTUBRE: Se observa cumplimiento de normativa y BPM
NOVIEMBRE: Se observa cumplimiento de ítems de normativa y BPM.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heri Helen Ruiz	Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heri Helen Ruiz	Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heri Helen Ruiz	Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heri Helen Ruiz	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha Vigencia: 07/07/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Engativa	SERVICIO SOCIAL:	Jardín día	UNIDAD OPERATIVA:	JIC Nana Canguro	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	25-11-2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	/	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	1813	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Lauden Cifuentes G.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista de Apoyo a estándares

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Nueves Reforzadas	NÚMERO DE MENÚ:	12

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
1-2 año	8	Colado de fécula de Maíz	Colado de fécula de Maíz	130cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	135	130	135	120	120	125	130	130													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	103	92	92	96	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
1-2 año	8	Queso Campesino	Queso Campesino	20g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	20	22	30	20	30	20	22	20													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	110	150	100	150	100	110	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3														
1-2 años	8	Almojabana	Almojabana	20g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	22	20	20	20	26	20	22	20													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	100	100	100	100	100	110	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
1-2 años	8	Mandarino en Gajos	Mandarino en Gajos	65g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	70	72	70	65	70	72	65													X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	107	110	107	100	107	110	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 3 - Menú 12

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Nery Helen Ruiz	NOMBRE:	Lauden Cifuentes G
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	Nery Helen Ruiz.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1018479552
CARGO:	Responsable unidad.	CARGO:	Nutricionista de Apoyo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 8
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20190264OS - 24/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativa	**SERVICIO SOCIAL:**	Jardín día
UNIDAD OPERATIVA:	J.I.C. Mamá Canguro		
DIRECCIÓN:	Calle 89 BIS #89A 67	**TELÉFONO:**	4673982
FECHA (dd/mm/aaaa):	25 de Noviembre 2025	**OPERADOR:**	CORDIN

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Colado de Fécula de Maíz	Colado de Fécula de Maíz	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Queso Campesino	Queso Campesino	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Almojabana	Almojabana	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Mandarina en Cascos	Mandarina en Cascos	1	9	9	9	9	9	3	Cumple
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana 3- Menú 12

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Lauden Cifuentes G.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Mary Helen Ruiz

Powered by CamScanner