ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de noviembre de 2025

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Asistencia y acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se realiza acompañamiento al servicio de alimentación y realización de la aplicación y diligenciamiento de los formatos 252 de inspección de plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 de acompañamiento al servicio de alimentación mensual y formato 246 de avaluación de características organolépticas.

En el momento del acompañamiento al servicio de alimentos, se observa el manejo de las buenas prácticas de manufactura realizadas por parte de las manipuladoras de alimentos en cuanto a los procesos de elaboración, preparación, servido y distribución de los mismos durante el tiempos del almuerzo; con un adecuado manejo de utensilios y equipos, cumpliendo el horario establecido para la entrega de los alimentos en donde se aplica el formato de inspección de plan de muestreo de porciones servidas a cinco muestras del grupo de edad de tres a cinco años de edad haciendo las recomendaciones oportunas para realizar de manera apropiada el peso servido establecido.

Se observa adecuado almacenamiento de alimentos con sus respectivos rótulos, y un cumplimiento de las temperaturas de refrigeración y congelación; se observa que uno de los equipos de refrigeración y congelación requiere de mantenimiento porque no está congelando ni refrigerando de la manera adecuada, se identifica cumplimiento de las temperaturas de los alimentos preparados calientes y fríos.

Powered by CamScanner

Así mismo, como parte del seguimiento a los programas del plan de saneamiento se hace la revisión de las listas de chequeo las cuales se encuentran al día, identificándose hasta el momento un adecuado diligenciamiento. Se identifica la implementación de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de los desechos de alimentos.

Los equipos, utensilios, mesones, estantes de almacenamiento, menaje, fogón y pisos entre otros se encuentran en adecuas condiciones de limpieza y desinfección. Se recomienda cambio de la batería del termómetro de sonda del congelador 1 debido a que se está apagando.

Como parte del seguimiento a la documentación del servicio de alimentos se revisan los formatos de preparación de alimentos, formato de control de entradas y salidas de alimentos asociados, formato de control de temperaturas de equipos de refrigeración y formato de recepción de alimentos; los cuales se encuentran al día.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Manuela Figue Diaz	Auxiliar Administrativa	I.I.C. Emanuel	Manuela F.
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SLIS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner