ACTA N°

FECHA: Bogotá, 4 diciembre de 2025

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos 252, 248 y 246.

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 tiempo de las onces del grupo de edad de tres a cinco años dando cumplimiento al servido del gramaje solicitado.

Se observa adecuado almacenamiento de los alimentos que se requieren para dar cumplimiento al último día de servicio del año 2025 los cuales cuentan con sus respectivos rótulos, se identifica adecuadas temperaturas de refrigeración y congelación; como también se identifica cumplimiento en las temperaturas de los alimentos.

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.

Powered by CamScanner

Los equipos, utensilios, mesones, estantes de almacenamiento, menaje, fogón y pisos entre otros se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

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.

De la misma manera como parte del acompañamiento al servicio de alimentos y observándose la necesidad fortalecer el adecuado diligenciamiento de los formatos se hace el fortalecimiento al diligenciamiento de los formatos del servicio de alimentos a las manipuladoras de alimentos.

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
Mª del Pilar Gomez P.	Responsable	SIC Fontibón	
Paula A Vera López	Nutricionista	SLIS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner