ACTA No 1138 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, 24 Marzo de 2023

HORA: 8:00 am. - 11:30 am.

LUGAR: CCC HOGAR NAZARETH

TEMA: Capacitación Componente aporte alimentario – ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN SEMANAL DEL SERVICIO, dirigida a personal del servicio de alimentos.

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso-Nutricionista

Nubia Esperanza Arenas-Nutricionista

Myriam Moreno Ángel- Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

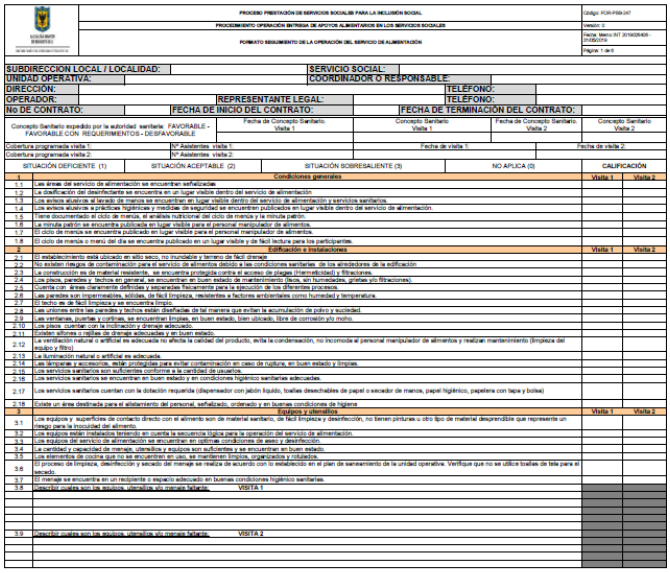
DESARROLLO:

1. Objetivo: Realizar seguimiento de la operación del servicio de alimentación evaluándolo con el formato Código: FOR PSS 247 dando cumplimiento al cronograma del componente de aporte alimentario.

.

2. Introducción: Conforme a la obligación 7, numeral 3, se encuentra el cronograma de capacitaciones de los procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el subcomponente de suministro de alimentos, según lo establecido en el anexo técnico, el formato de seguimiento de la operación del servicio de alimentación Código: FOR-PSS-247, que tiene como objetivo: Realizar seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios a los participantes con el fin de determinar el cumplimiento de las condiciones generales, edificación e instalaciones, equipos y utensilios, manipuladores de alimentos, saneamiento básico y seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, servido y distribución de alimentos. correspondiente al tema indicado en el cronograma de aporte alimentario, para el mes de marzo de 2023.

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL								Código: FOR-PSS-247
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES								Versión: 0
	FORMATO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN								Fecha: Memo INT 2016026409 - 21/06/2016
									Página: 1 de 6
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:				SERVICIO SOCIAL:					
UNIDAD OPERATIVA:				COORDINADOR O RESPONSABLE:					
DIRECCION:						TELEFONO:			
OPERADOR:			REPRESENTANTE LEGAL:			TELEFONO:			
No DE CONTRATO:		FECHA DE INICIO DEL CONTRATO:			FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:				
Concepto Sanitario expedido por la autoridad sanitaria: FAVORABLE - FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS - DESFAVORABLE		Fecha de Concepto Sanitario. Visita 1		Concepto Sanitario Visita 1	Fecha de Concepto Sanitario Visita 2		Concepto Sanitario Visita 2		
Cobertura programada visita 1:		Nº Asistentes visita 1:		Fecha de visita 1:		Fecha de visita 2:			
Cobertura programada visita 2:		Nº Asistentes visita 2:							
SITUACIÓN DEFICIENTE (1)	SITUACIÓN ACEPTABLE (2)	SITUACIÓN SOBRESALIENTE (3)	NO APLICA (0)	CALIFICACIÓN					
1	Condiciones generales							Visita 1	Visita 2
1.1	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas								
1.2	La dosificación del desinfectante se encuentra en un lugar visible dentro del servicio de alimentación								
1.3	Los avisos alusivos al lavado de manos se encuentran en lugar visible dentro del servicio de alimentación y servicios sanitarios.								
1.4	Los avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad se encuentran publicados en lugar visible dentro del servicio de alimentación.								
1.5	Tiene documentado el ciclo de menús, el análisis nutricional del ciclo de menús y la minuta patrón.								
1.6	La minuta patrón se encuentra publicada en lugar visible para el personal manipulador de alimentos.								
1.7	El ciclo de menús se encuentra publicado en lugar visible para el personal manipulador de alimentos.								
1.8	El ciclo de menús o menú del día se encuentra publicado en un lugar visible y de fácil lectura para los participantes.								
2	Edificación e Instalaciones							Visita 1	Visita 2
2.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje								
2.2	No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.								
2.3	La construcción es de material resistente, se encuentra protegida contra el acceso de plagas (Hermeticidad) y filtraciones.								
2.4	Los pisos, paredes y techos en general, se encuentran en buen estado de mantenimiento (lisos, sin humedades, grietas y/o filtraciones).								
2.5	Cuenta con áreas claramente definidas y separadas físicamente para la ejecución de los diferentes procesos.								
2.6	Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.								
2.7	El techo es de fácil limpieza y se encuentra limpio.								
2.8	Las uniones entre las paredes y techos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad.								
2.9	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, bien ubicado, libre de corrosión y/o moho.								
2.10	Los pisos cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.								
2.11	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.								
2.12	La ventilación natural o artificial es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación, no incomoda al personal manipulador de alimentos y realizan mantenimiento (limpieza del espacio y filtro)								
2.13	La iluminación natural o artificial es adecuada.								
2.14	Las lámparas y accesorios, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura, en buen estado y limpias.								
2.15	Los servicios sanitarios son suficientes conforme a la cantidad de usuarios.								
2.16	Los servicios sanitarios se encuentran en buen estado y en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.								
2.17	Los servicios sanitarios cuentan con la dotación requerida (dispensador con jabón líquido, toallas desechables de papel o secador de manos, papel higiénico, papelera con tapa y bolsa)								
2.18	Existe un área destinada para el almorzando del personal, señalizado, ordenado y en buenas condiciones de higiene								
3	Equipos y utensilios							Visita 1	Visita 2
3.1	Los equipos y superficies de 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.								
3.2	Los equipos están instalados teniendo en cuenta la secuencia lógica para la operación del servicio de alimentación.								
3.3	Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en optimas condiciones de aseo y desinfección.								
3.4	La cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos son suficientes y se encuentran en buen estado.								
3.5	Los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantienen limpios, organizados y rotulados.								
3.6	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 trapos de tela para el secado.								
3.7	El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.								
3.8	Describir cuales son los equipos, utensilios y/o menaje faltante. VISITA 1								
3.9	Describir cuales son los equipos, utensilios y/o menaje faltante. VISITA 2								

3. **Actividad a desarrollar**:

   a. Realizar acompañamiento en la operación del servicio.
   b. Socializar durante la operación la finalidad del acompañamiento.
   c. Antes de iniciar la el seguimiento de la operación, se aplica el pre – test asociado al tema acordado.
   d. Se aplica post- test
   e. Cierre

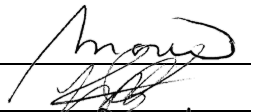
4. **Materiales**: Pre y post test impreso para cada asistente, sobre la importancia del acompañamiento en el servicio de alimentos.

5. **Compromisos.**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución.	Gastrónomo Nutricionistas.	Durante todo los días.

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de Abril 2023.

En constancia de lo anterior lo firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Myriam Moreno Ángel	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Anexos: Registro Fotográfico.

. Elaboró: Nubia Esperanza Arenas – Juan Pablo Donoso Nutricionistas

6. Anexos: Registro fotográfico





Planilla de Asistencia

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Apoyo Alimentario acompañamiento Lugar: Servicio Alimentos Fecha y hora: 24/03/23
Oficina del Servicio

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	incapacidad
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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.

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos M... FECHA: 24/03/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		✓
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		✓

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: FECHA: 24/03/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		✓
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		✓

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suarez FECHA: _24/03/2023__

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		X
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		X

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: FECHA: 24/03/2023__

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		X
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V	\	/

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Mcvirc A. FECHA: _24/03/2023__

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	✓	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		✓
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		✓
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		✓

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: FECHA: 24/03/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	✓	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		✓
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		✓
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		✓

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Nancy Martinez FECHA: 24/03/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		X
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		X

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Nancy Martinez FECHA: 24/03/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La temperatura de almacenamiento de alimentos debe mantenerse entre 0 y 5 grados Celsius para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.	X	
B	Los utensilios de cocina y equipos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.		X
C	Agregar azúcar a la mezcla en la preparación del jugo, antes del proceso de licuado, incrementa el riesgo de fermentación por la formación de levaduras.		X
D	Los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar superficies sucias o contaminadas. V		X