

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 1 de 11

1. Objetivo

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.¹

Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.²

Estandarización de utensilios: proceso para determinar la capacidad de un recipiente, que a su vez servirá de medida para realizar el servido de los alimentos, estos utensilios pueden ser cucharas, vasos, pocillos, jeringas, baldes, tinas entre otros.

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.³

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Distribución: es el proceso mediante el cual los alimentos debidamente servidos son entregados a los participantes de los servicios sociales.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.⁴

¹ Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

² Ibid.

³ Ibid.

⁴ Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 2 de 11

Idónea: individuo que posee ciertas condiciones o habilidades que son esenciales para desempeñar las funciones del cargo.⁵

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.⁶

Muestra: parte o porción pequeña extraída que se considera representativa de toda la preparación o alimento y que se toma para evaluar sus características, como tamaño, sabor, textura, color, olor.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo al grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Plan de Saneamiento: serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas de las unidades operativas, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades.

Servido: es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales. La forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas.

Menaje: conjunto de ollas, sartenes, jarras, cucharones, tazas, cuencos (bowl), vasos, platos, vasos, pocillos y cubiertos entre otros que se destinan para cocinar, preparar y/o servir los alimentos.

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servicio de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica

⁵ Tomado de: <https://www.significados.com/idoneo/>

⁶ Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 3 de 11

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes	Personal del servicio de alimentación	Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas – Registro de evaluación de características organolépticas

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinchas, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 4 de 11

medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja
- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

Los horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas son:

Jardines Diurnos y Casas de pensamiento intercultural – La distribución de alimentos iniciará por los niños y niñas de menor edad asistentes a la unidad operativa.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 5 de 11

- Nueves Reforzadas: 8:00 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Onces: 2:30 p.m.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Jardines Nocturnos - La distribución de alimentos iniciará por los niños y niñas de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Se distribuirán los alimentos máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen al servicio social.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Jardín Diego Páramo Rocha y Casa de Desarrollo Infantil Esperanza

- Se distribuirán los alimentos de acuerdo con el horario de ingreso y permanencia el servicio social, de acuerdo con la minuta patrón.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Centros Amar

- Se distribuirán los alimentos máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen al servicio social.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Centros Forjar

- Refrigerio: 8:30 a.m.

Centros Crecer Operación Directa

- Refrigerio mañana: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:30 a.m.
- Refrigerio tarde: 2:30 p.m.

Renacer y Centros Integrarte

Atención Interna

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 p.m.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 6 de 11

- Onces: 2:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Centros Integrarte Atención Externa

- Refrigerio mañana: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.

Centros Avanzar

- Refrigerio mañana: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Refrigerio tarde: 2:00 p.m.

Centros Proteger (CP)

CP CURNN - CP La María Casa 1 menores de 1 año - CP La María Casa 3 no escolarizados - CP La María Casa 4 - CP La María Casa 5 no escolarizados – CP Antonia Santos para niños y niñas con edades entre 1 y 2 años

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 11:30 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 1 – Escolarizados

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 2 – Asisten Jardín

- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 3 - Escolarizados

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Almuerzo: 10:30 a.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 5 - Escolarizados

- Desayuno: 5:00 a.m.
- Almuerzo: 2:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m.

CP Antonia Santos – Escolarizados

- Desayuno: 6:00 a.m.
- Almuerzo: 12:15 p.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 7 de 11

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada a.m.

- Desayuno: 6:00 a.m.
- Almuerzo: 1:30 p.m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada p.m.

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Centros día y Centros noche

Centros día operación directa

- Refrigerio: 10:00 a.m. (Horario sujeto a transporte de las personas mayores)
- Almuerzo: 12:00 m.

Centros Día de operación en asociación – Horarios establecidos en anexos técnicos

- Refrigerio: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m. a 1:00 p.m.
- Refrigerio: 3:30 p.m. a 4:00 p.m.

Centros Noche operación en asociación - Horarios establecidos en anexos técnicos

- Cena: 7:00 p.m. a 8:00 p.m.
- Desayuno: 6:00 a.m. a 7:00 a.m.

Centro de protección social

- Bebida caliente: 7:00 a.m.
- Desayuno: 8:00 a.m.
- Nueves: 10:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m.
- Refrigerio nocturno: 8:00 p.m.

Comedores

- Almuerzo: 10:30 a.m. a 3:30 p.m.

Hogar de paso

- Bebida Caliente: 6:30 am
- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:45 am
- Almuerzo: 12:00 am
- Onces: 3:45 pm

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 8 de 11

- Cena: 6:00 pm

Comunidad de vida Hogar el Camino

- Bebida Caliente: 6:15 am
- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:30 am
- Almuerzo 12:30 am
- Onces: 4:30 pm
- Cena: 6:00 pm

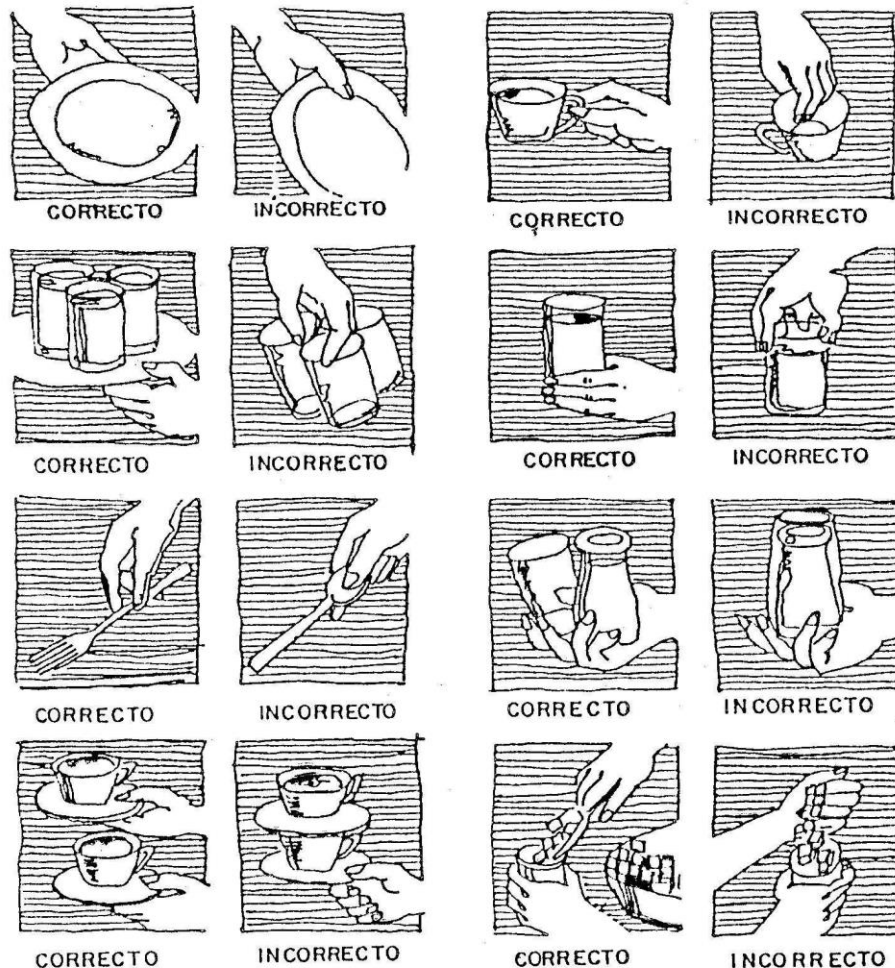
Centro de atención transitoria

- Bebida Caliente: 6:30 am
- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:00 am
- Almuerzo 12:30 am
- Onces: 3:00 pm
- Cena: 6:00 pm

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 9 de 11

4. Observaciones

4.1 Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. IL: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

4.2 Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 10 de 11

alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70°C a 75°C para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.

- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C +/-2°C.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4°C +/-2°C) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

4.3 Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</p> <p>INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p>	Código: INS-PSS-015
		Versión: 1
		Fecha: Memo int I2019026240 30/05/2019
		Página: 11 de 11

encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Omaida Ayala Cavanzo Yulied Sánchez Ortiz Claudia Angélica Rodríguez S. Mónica Maritza Medina Sánchez José Luis Penagos Daniel Cano María Claudia Sossa Lucero Morillo Araujo	Carmen Elizabeth Roza Uzeta Sandra Esperanza Ávila Jeny Tatiana Bolívar Herrera Martha Liliana Huertas Moreno	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/Rol	Nutricionistas Dietistas Subdirección de Nutrición Ingeniera de Alimentos Subdirección de Nutrición Nutricionistas Dietista Subdirección para la Vejez Profesional Subdirección para la Adulthood Ingeniera de Alimentos Subdirección para la Infancia Nutricionista Dietista Subdirección para la Familia	Gestora SIG Subdirección de Nutrición Gestora SIG Proceso Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión Social Nutricionista Dietista Subdirección Nutrición Subdirectora de Nutrición	Directora Territorial