ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024 Página: 1 de 1

Lugar	Jardin Infantil Portal de los sueños
Fecha	7/5/2026 8:10 am – 3:20 pm
Tema	Acompañamiento del día – componente de salud y nutrición
Desarrollo	El día de hoy, jueves 7 de mayo de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición. 1. Encuentro con los padres del niño K.Y.Q.C del nivel prejardín, quien inicia acompañamiento en la estrategia entre pares. Durante el encuentro participan la coordinadora de la unidad, la educadora especial y la profesional en nutrición. En este encuentro se crean compromisos con la familia sobre aspectos como la alimentación, crianza, vinculación a salud y atenciones en salud que requiere el niño. 2. Se realizó toma de datos antropométricos a los niños y niñas asistentes el día de hoy – corresponde a la segunda toma trimestral 2026. A la fecha quedan pendientes 5 niños y niñas que no asistieron el día de hoy (maternal 3, caminadores 1, párvulos 1) Por otra parte, a la fecha se encuentran 5 niños y niñas suspendidos del servicio. Se registran los datos en el formato de información nutricional de los beneficiarios y se hace entrega a la auxiliar administrativa para su cargue en SIRBE. 3. Se da por terminado el presente documento.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nelly Vargas Daza	Responsable Jardin	JIC portal de los S.
	Ana B Garcia Moreno	Nutricionista	SCIS RW
	Hellen Johanna Perez.	Auxiliar Administrativo	JIC Portal Sueños.

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND. Ana Garcia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024 Página: 1 de 1

Lugar	Jardin Infantil Portal de los sueños		
Fecha	8/5/2026 9:00 am – 10:00 am		
Tema	Acompañamiento del día – componente de salud y nutrición		
Desarrollo	El día de hoy, viernes 8 de mayo de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición. 1. Se realiza verificación de paquete alimentario correspondiente a la jornada liberada del mes de mayo de 2026. 2. Se deja acta de la verificación en la carpeta del componente. 3. Se da por terminado el presente documento.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nelly Vargas Daza	Responsable Jardin	JIC Portal de los sueños
	Ana Beatriz Garcia M	Nutricionista	SCIS RCU
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión			
Elaboró	ND. Ana Garcia		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024 Página: 1 de 1

Lugar	Jardin Infantil Portal de los sueños
Fecha	14/5/2026 7:40 am – 1:00 pm
Tema	Acompañamiento del día – componente de salud y nutrición
Desarrollo	El día de hoy, jueves 14 de mayo de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición. 1. Encuentro de formación a familias donde se aborda el tema de juego activo, sedentarismo, exposición a pantallas y alimentación inconsciente. Se registra información del encuentro en formato ayuda memoria y se registra asistencia en ficha SIRBE. 2. Se realiza alistamiento de equipos para toma de datos antropométricos a los niños y niñas pendientes. A la fecha se cuenta con el 100% en la toma de datos a usuarios activos en el servicio. 3. En total se toman datos a 7 niños y niñas. Los datos se registran en FOR-PSS-161 y se hace estrega del mismo a la auxiliar administrativa para su respectivo cargue en SIRBE. 4. Se realiza verificación de paquete alimentario correspondiente a la jornada pedagógica del mes de mayo de 2026. Se deja acta de la verificación en la carpeta del componente. 5. Se da por terminado el presente documento.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nelly Vargas Daza	~~Responsable~~ Jardin	JIC portal de los S
	Ana Garcia Moreno	Nutricionista	SDIS RW

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND. Ana Garcia

Lugar	Jardin Infantil Cofinanciado – Portal de los sueños
Fecha	14/05/2026
Tema	Formación a familias: Sedentarismo – uso de pantallas y alimentación inconsciente
Desarrollo	El día 14 de mayo de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, en compañía de la coordinadora de la Unidad y la Profesional Psicosocial, realizan encuentro de formación con las familias del jardín infantil Portal de los sueños. En sincronía con el eje del encuentro *Prevención de conductas de riesgo, desde* el componente de salud y nutrición se aborda con las familias temas como: El sedentarismo, la exposición a pantallas y la alimentación inconsciente. Practicar alguna actividad física de manera habitual es crucial para el desarrollo físico, mental, psicológico y social de los niños, niñas y adolescentes. Los buenos hábitos se adquieren temprano en la vida. Además, los beneficios de la actividad física incluyen ayudar a evitar las enfermedades, prevenir el sobrepeso y obesidad, y contribuir a la salud mental. Los niños y niñas que son activos tienen más probabilidades de mantener una vida activa cuando son adultos. Hoy en día, tanto los hábitos diarios como los hábitos de tiempo libre de niños y niñas han cambiado drásticamente. En la era tecnológica, se ha cambiado el juego en la calle o en el parque por la televisión, los videojuegos, el uso del teléfono móvil o de Internet. La consecuencia es que los niños y niñas de hoy gastan mucha menos energía en su tiempo de ocio, lo que a la vez posee efectos perniciosos para su salud. Habitualmente se entiende por sedentarismo la realización de actividades de OCIO, no vinculadas a la jornada escolar, donde no se produce un gasto apreciable de energía y que están frecuentemente vinculadas al uso de instrumentos tecnológicos (TV, ordenador, videoconsolas, etc.) Sedentarismo y salud: hoy sabemos que el sedentarismo excesivo puede afectar de forma muy importante al estado de salud de niños y niñas. Así el empleo excesivo de tiempo dedicado a actividades de ocio sedentarias se relaciona con: ✓ En incremento de la obesidad y sobrepeso. ✓ La disminución de la actividad física realizada. ✓ La disminución de la forma física. ✓ El incremento de los sentimientos de depresión, la disminución de la satisfacción corporal y la autocompetencia.

- ✓ El incremento de enfermedades cardiovasculares en etapas tempranas de la vida.
- ✓ Disminución del consumo de frutas y vegetales.
- ✓ Incremento del consumo de bebidas azucaradas, dulces, aperitivos salados, y diferentes tipos de comida rápida poco saludable.

Una conducta sedentaria es la exposición prolongada a pantallas. En la era digital, las pantallas se han convertido en una parte integral de nuestras vidas, y los niños no son la excepción. Sin embargo, el tiempo que pasan frente a dispositivos como televisores, tablets y celulares puede tener consecuencias significativas en su desarrollo físico, emocional y social. A medida que los pequeños se sumergen en un mundo de entretenimiento constante, pierden oportunidades valiosas para estimular su imaginación y habilidades motoras.

En la actualidad, nuestros niños permanecen muchas horas expuestos a pantallas (televisor, tablet, celular). Esto puede ser peligroso, pues el exceso o la mala distribución en el tiempo de uso, puede afectar seriamente el desarrollo de un niño. El hecho de que estén permanentemente conectados y entretenidos hace que pierdan la imaginación. Especialmente para los niños menores de 2 años, se ha recomendado el no uso de estos dispositivos y en general no tener televisor en la habitación. Veremos en esta semana los efectos de las pantallas en los niños y muchas otras alternativas para divertirnos y aprender en familia.





Exposición a pantallas. ¿Qu efectos tiene sobre la salud de los niños pequeños?

- ✓ Altera el desarrollo motor, social y emocional

- ✓ Genera falta de atención e hiperactividad
- ✓ Trastornos del sueño y pérdida del autocontrol
- ✓ Sedentariasmo y obesidad
- ✓ Niños que crecen inadaptados al mundo en el que viven

Es importante que cada padre pueda evaluar el nivel de madurez de sus hijos a la hora de decidir darles un dispositivo móvil y enseñarles a tener responsabilidad y control en su uso.
Una adecuada guía y uso de la tecnología, con las restricciones necesaria, se puede convertir en un aliado de la crianza y educación
Se presenta a las familias algunas de las alternativas para realizar en el tiempo libre de los niños.

- ✓ Actividades y juegos al aire libre, caminatas
- ✓ Dibujar, moldear en plastilina o arcilla, colorear mandalas
- ✓ Según la edad, ayudar en los deberes de la casa
- ✓ Practicar algún deporte, montar bicicleta o patines
- ✓ Cantar, bailar, meditar o hacer Yoga

Avanzando en el tema, se muestra a las familias la relación entre el uso de pantalla y la alimentación: la exposición excesiva a pantallas durante la alimentación genera una desconexión entre el cerebro y el cuerpo, lo que provoca comer de manera distraída, ignorar las señales de saciedad y, frecuentemente, sobrealimentarse o elegir alimentos de menor calidad. Este hábito aumenta el riesgo de obesidad y altera los patrones de sueño, dificultando la digestión.
Impacto en la Alimentación y la Salud:

- Pérdida de Señales de Saciedad: Al mirar pantallas mientras se come, el cerebro no registra correctamente la cantidad de alimento ingerido, dificultando la distinción entre hambre y saciedad.
- Aumento de Peso y Mala Nutrición: Existe una clara asociación entre el tiempo de pantalla y un mayor riesgo de obesidad, ya que se tiende a consumir alimentos hipercalóricos y bebidas azucaradas.
- Digestión Deficiente: Comer mirando el celular o la televisión puede provocar aerofagia (ingesta excesiva de aire) debido a una masticación incorrecta, lo que altera la digestión.
- Trastornos Alimentarios: La exposición a redes sociales y contenido "fitspiration" puede fomentar la comparación corporal y el riesgo de trastornos alimentarios.

Recomendaciones para un Entorno Saludable:

- Comidas sin Pantallas: Evitar el uso de televisores, celulares o computadoras durante las comidas para mejorar la conexión con el alimento y la familia.

	• Límites en Niños: La OMS sugiere evitar pantallas en menores de dos años y limitar el tiempo en niños mayores. • Eliminación Gradual: Se recomienda retirar dispositivos de la mesa y, si se come solo, optar por audio (música/podcasts) en lugar de estímulos visuales. • Alternativas de Calidad: Fomentar el uso de libros o juegos que fomenten la creatividad en lugar de pantallas. • Comer sin pantallas, al menos una comida al día, permite un mayor disfrute y una mejor regulación del hambre. Las familias se muestran atentas y participativas durante el encuentro. Comparten experiencias y sus dudas. Se agradece por su asistencia y se da por terminado el encuentro.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nelly Vargas Daza	Responsable Jardin	Jic capital de los S.
	Ana Garcia Moreno	SLIS RUU Nutricionista	SLIS RUU

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND Ana Garcia

Lugar	Jardin infantil Cofinanciado portal de los sueños
Fecha	14 de mayo del 2026
Tema	Acta del día acompañamiento unidad operativa
Desarrollo	Se da inicio al acompañamiento a la unidad operativa y se desarrollan acciones de acompañamiento psicosocial, fortalecimiento familiar y seguimiento a procesos institucionales con las familias participantes de la unidad operativa, promoviendo espacios de orientación, corresponsabilidad y garantía de derechos de los niños y niñas. El día 14 de mayo de 2026 se llevó a cabo en la unidad operativa una jornada integral de acompañamiento y atención a familias, en la cual se desarrollaron diferentes actividades orientadas al fortalecimiento de los procesos de atención integral y al bienestar de los participantes. Dentro de las acciones realizadas, se efectuó un encuentro con familias enfocado en el proceso de "ROL PROTECTOR" desde el buen trato y las estrategias para garantía de derechos de niños y niñas, espacio en el cual se socializaron estrategias y orientaciones relacionadas con el cuidado integral de los niños y niñas, reconociendo la importancia de los vínculos afectivos, las prácticas de crianza respetuosa, la promoción de entornos protectores y el fortalecimiento de dinámicas familiares basadas en el respeto, la escucha y el acompañamiento emocional. Durante el encuentro se promovió la participación activa de las familias asistentes, quienes compartieron experiencias y reflexiones relacionadas con las dinámicas de cuidado dentro del hogar, permitiendo generar un espacio de diálogo y construcción colectiva frente a la importancia de garantizar ambientes seguros, protectores y afectivos para los niños y niñas. Asimismo, durante la jornada se realizaron atenciones a familias y acompañamientos individuales relacionados con orientaciones psicosociales, escucha activa, seguimiento a situaciones particulares y fortalecimiento de redes de apoyo familiares. Estas acciones permitieron brindar atención oportuna frente a necesidades identificadas dentro de la unidad operativa, promoviendo estrategias de acompañamiento acordes a las dinámicas y requerimientos de cada familia participante. De igual manera, se desarrollaron las demás actividades programadas por la unidad operativa, dando cumplimiento a los procesos institucionales establecidos para la atención integral de los niños, niñas y sus familias, articulando acciones pedagógicas, psicosociales y de seguimiento familiar en beneficio de la comunidad educativa. La jornada se desarrolló de manera satisfactoria, contando con disposición y participación de las familias asistentes, fortaleciendo así los procesos de acompañamiento integral, corresponsabilidad familiar y promoción de entornos protectores dentro de la unidad operativa. • Continuar fortaleciendo los espacios de acompañamiento y orientación

familiar.

- Promover la participación activa de las familias en los encuentros institucionales.
- Dar continuidad al seguimiento de situaciones identificadas durante las atenciones familiares.
- Fortalecer las estrategias relacionadas con el rol protector y el cuidado integral de los niños y niñas.

La presente acta deja constancia de las actividades desarrolladas durante la jornada del 14 de mayo de 2026 en la unidad operativa, en el marco de las acciones de atención integral dirigidas a las familias participantes.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Maria Paula Gamboa	Psicologa	SCIS RW
	Nelly Vargas Daza	Responsable jardin	JIC Patio de los S.

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos			
Próxima reunión			
Elaboró	Maria Paula Gamboa		

Lugar	Jardin Infantil Portal de sueños
Fecha	26/05/2026
Tema	Acompañamiento componente de salud y nutrición
Desarrollo	El día de hoy, martes 26 de mayo, la profesional en nutrición Ana Garcia, ejecuta las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición de la unidad operativa Portal de los sueños: • Fortalecimiento a talento humano en tema de estilos de vida saludables, enfocado en alimentación saludable y actividad física (ayuda memoria y listado de asistencia en carpeta de componente de salud y nutrición) • Socialización a talento humano directrices conceptuales y técnicas en lactancia materna - paso 1 estrategia de implementación de estrategia SAFL (ayuda memoria y listado de asistencia en carpeta de SAFL) • Educación alimentaria y nutricional con las familias de los niños y niñas identificados con riesgo de malnutrición en la primera toma de datos antropométricos 2026 (ayuda memoria y listado de asistencia en carpeta del componente de salud y nutrición) • Seguimiento mensual al servicio de alimentos. Durante este se evidencia cumplimiento en la minuta en cuanto a características de inocuidad, calidad y cantidad de los alimentos ofrecidos. No se registran intercambios en el menú del almuerzo. Se aplican los formatos establecidos para tal fin como: características organolépticas e inspección de porción servida. • Se hace acompañamiento y/o seguimiento a la actividad de donación de leche humana. Se da por terminada la jornada de acompañamiento al componente.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nelly Vargas Daza	Responsable Jardín	Jic portal sueños
	Ana Garcia M	Nutricionista	SCIS PW

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión			
Elaboró	Nd. Ana B Garcia Moreno		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20230842 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Jardin Infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los Sueños	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	26/05/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	70 maternal: 5 Caminadores: 17 párvulos: 18 Pre: 30	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	17823	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Ana García Moreno	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2

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	3	Tortilla corazon pollo con huevo	Tortilla corazon pollo con huevo	35	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	35	35																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-2	3	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	37	37																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-2	3	Ensalada Espinaca mango Arroz, miel	Ensalada espinaca mango, Arroz, miel	65	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	67	65																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	103	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-2	3	Yuca dorada	Yuca dorada	32	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	32	30																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	94																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-2	3	Sopa Fideos	Sopa Fideos	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	100	100																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
1-2	3	Pero picada	Pero picada	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	72	72																		X	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
					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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Nelly Vargas	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Nelly Vargas	NOMBRE:	Ana García Moreno
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52442435	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	53114634
CARGO:	Responsable servicio	CARGO:	Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardin Infantil cofinanciado
UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los Sueños		
DIRECCIÓN:	Dg 51 A Sur 5B - 27	TELÉFONO:	3053636077
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/05/2026	OPERADOR:	Fundacion Chaminade

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Tortilla de corazones de pollo con huevo	Tortilla de corazones de pollo con huevo	1	10	10	10	10	10	10	69°C.
		2							
		3							
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	10	10	10	10	10	10	
		2							
		3							
Ensalada espinaca, fresa, mango, miel	Ensalada espinaca, fresa, mango, miel	1	9	9	9	9	9	9	5°C.
		2							
		3							
Yuca dorada	Yuca dorada	1	8	8	8	8	8	8	
		2							
		3							
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Pera picada	Pera picada	1	10	10	10	10	10	10	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana Garcia Moreno

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: nellyO

NOMBRES Y APELLIDOS: nellyO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Rafael Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	JI Cofinanciado	UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los Sueños						
DIRECCIÓN:	Dg 51A Sur 5B - 27			TELÉFONO:	3053636077						
OPERADOR:	Fundación Chaminade										
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO:	FEBRERO: 18/26	MARZO:	ABRIL: 23/2026	MAYO: 26/2026	JUNIO:	JULIO:				
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	15/10/2025	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	965	No. ACTA:	797883	SUBRED:	Centro Oriente		
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	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	
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								
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		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								
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 estallido		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								
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, 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								

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	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	
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								
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.		C		C	C								
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C		C	C								
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		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								
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.		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 autonzación 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								Lavado: 13/02/2026
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								
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								
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								

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)		C		C	C									Fumigacion 13/02/2026
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									

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								
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								
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								
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								
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								
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante		C		C	C								

4. PERSONAL MANIPULADOR		BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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								
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, irritaciones cutáneas o diarrea		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								
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								
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado		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								
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.		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								
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								
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								

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 eviten su contaminación, alteración y daños físicos		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		C		C	C								

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								
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								
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		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								
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		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								

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 frio, temperatura máxima 6 °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								
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								

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								
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 pales 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								
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								
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		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								

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								
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.		C		C	C								Se realice revisión y/o mantenimiento al refrigerador
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								
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		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								
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		C		C	C								
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.		C		C	C								
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben		C		C	C								
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.		C		C	C								
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		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								

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES
16/04/2026. Durante acompañamiento se evidencian buenas practicas y condiciones higienico sanitarias. Se indica al personal manipulador mejorar tiempos para garantizar servicio en el horario indicado. Reforzar alistamiento de los alimentos, teniendo en cuenta las preparaciones por grupo de edad. 23/04/2026. Se realiza seguimiento al servicio de alimentos. Se indica al personal manipulador, reforzar proceso de limpieza y desinfeccion de paredes y superficies.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Ana Garcia Moreno	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nelly Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Ana Garcia Moreno	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nelly Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Ana Garcia Moreno	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nelly Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	