

ACTA N°

FECHA: Bogotá, diciembre 20 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Capacitación BPM – Procesos del servicio de alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Procesos del servicio de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se socializa al equipo que, dentro de los documentos del sistema de gestión de la secretaria distrital de integración social, se encuentra el “Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, el cual contempla todos los procesos del servicio de alimentos, así:

Etapas 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos:

- Diseño minuta patrón.
- Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Estandarización de preparaciones.
- Guía de preparaciones.
- Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- Generación de pedidos de alimentos.

Etapas 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:

- Recibo de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Servido y distribución de alimentos

- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación
 - Recibo: se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos e implementan el formato Verificación transporte de alimentos y Recepción de alimentos.
 - Almacenamiento: se verifican las condiciones de conservación, según el tipo de alimento e implementan los siguientes formatos: Control de entrada y salida de alimentos, Control de entrada y salida de alimentos de asociados. Control de temperatura de equipos de refrigeración. Control de temperatura de equipos de congelación.
 - Preparación: se verifica que el proceso de preparación de los alimentos permita la conservación del valor nutricional, características organolépticas y el cumplimiento del ciclo de menús establecido, e implementan los siguientes formatos: Preparación de alimentos. Autorización cambio de preparación.
 - Servido y distribución: se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos e implementan los siguientes formatos: Inspección plan de muestreo porciones servidas. Evaluación de características organolépticas.
 - Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación: realizar seguimiento de forma integral la operación y tener un diagnóstico, para generar acciones de mejora. Verificación de la operación del servicio de alimentos, encuesta de aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. Se implementan los siguientes formatos: Seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

Cada persona responsable de los procesos, debe conocer las actividades y los formatos que le corresponden a cada uno.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Samper Mendoza	

Anexos: Lista de asistencia.

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 20 de diciembre de 2023	Buenas prácticas de manufactura Procesos del servicio de alimentos.
	
	