PLANES Y PROGRAMAS DEL BPM

1. Plan de saneamiento, que contempla el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y el programa de control de plagas.
2. Programa de capacitación.
3. Programa de control de calidad del agua potable.
4. Programa de control de proveedores.
5. Plan de muestreo.
6. Programa de mantenimiento.
7. Programa de aseguramiento de la calidad.
8. Programa de control de procesos.
9. Programa de trazabilidad.
10. Programa de residuos.

PROCESOS DEL BPM

COMPRAS

- Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos por la modalidad.
- En la medida posible, las compras deben ser hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Esto aplica especialmente a los productos de mayor riesgo como los cárnicos.
- En la medida posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios que estén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos.
- La cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento (especialmente refrigeradores) disponible y el inventario de existencias.
- El servicio de educación inicial debe establecer un cronograma claro para la compra y recibo de productos alimenticios.
- El servicio de educación inicial debe contar con un archivo de proveedores con la siguiente información básica: acerca del negocio (productos por categoría, calidad y marca; servicios ofrecidos, referencias, horarios de despacho); evaluación del proveedor (resultados de visitas de
-); desempeño (notas sobre los desempeños excepcionales y fallas); información sobre facturación (datos de la factura y términos) e información sobre crédito, registro de compras por producto comentarios y recomendaciones.
- Parta este apartado se cuenta con el formato **FOR-PSS-226**, formato plan de compras de la secretaria Distrital de integración social

Powered by CamScanner

RECIBO

- El Jardín Infantil Ángeles Contador debe disponer de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo (pesas, etc.). Esta área debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

- En la unidad operativa se debe contar con talento humano competente, locales y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad.

- En el Jardín Infantil Ángeles Contador cuenta con personal competente quienes cumplen a cabalidad con los implementos de bioseguridad al momento de manipular los alimentos correspondientes para la entrega del paquete alimentario en la jornada liberada y jornada pedagógica.

- Parta este apartado se cuenta con el formato **FOR-PSS-230**, formato recepción de alimentos de la secretaria Distrital de integración social

El encargado del recibido de los alimentos en la unidad operativa debe:

- Debe contar con los implementos de bioseguridad correspondientes
- Evitar que personal no autorizado ingrese al área de recibo, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.
- Verificar que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables.
- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades y precios).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.
- Verificar que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.

Powered by CamScanner

- Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, el agua envasada y los lácteos y sus derivados, con el de minimizar el riesgo de la llamada "contaminación cruzada".

Almacenamiento

Los equipos y muebles destinados al almacenamiento de productos deben mantenerse limpios y ordenados dando cumplimiento al protocolo de limpieza y desinfección.

- Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el piso. Los productos siempre deben estar sobre estibas u otros elementos que impidan su contacto con el suelo y permitan las labores de limpieza y desinfección.

El responsable del servicio de alimentación debe verificar diariamente que:

- Los responsables del servicio de alimentación de la unidad operativa, verifican previamente la entrega del paquete alimentario de las dos jornadas liberada y pedagógica.

- Todos los productos alimenticios almacenados cuentan rotulación y fecha, según el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
- Los equipos de refrigeración y congelación están operando a la temperatura recomendada por el fabricante.
- Los alimentos refrigerados o congelados están empacados de tal manera que se evite la propagación de olores y/o las quemaduras por congelación (recipientes de plástico con tapa o bolsas especiales).
- Ningún producto que se haya congelado y descongelado sea utilizado para consumo humano.
- Los estantes y anaqueles no refrigerados están localizados en una zona seca, fresca y con buena ventilación, y protegidos contra el ingreso de insectos y roedores en todo momento
- Los productos alimenticios se encuentran empacados según corresponda para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

Las personas encargadas de la manipulación y preparación de los alimentos deben:

Powered by CamScanner

- Cumplir con los implementos de bioseguridad estipulados en el protocolo, además de realizar el seguimiento previo a las entregas de los paquetes alimentarios:

  - ✓ Recibir
  - ✓ Verificar
  - ✓ Empacar
  - ✓ Entregar

- Evitar abrir las puertas de los refrigeradores y congeladores con demasiada frecuencia. Esto afecta la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.
- Evitar el sobrecupo en los refrigeradores y congeladores. Una sobreocupación impide la circulación del aire entre los alimentos y puede llegar a tapar las rejillas de ventilación, afectando la calidad de la refrigeración o congelación.
- Evitar introducir alimentos calientes al refrigerador o congelador. Esto afecta la temperatura interna y, por tanto, la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.
- Parta este apartado se cuenta con el formato **FOR-PSS-235**, formato control de entradas y salidas de la secretaria Distrital de integración social

MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN

El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos ha pasado por un reconocimiento médico antes de su ingreso.

- El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos ha pasado por un curso Y capacitación sanitaria en la manipulación y preparación de alimentos, el cual se divide en el periodo del contrato, siendo este impartido por horas y debe se brindado por personal autorizado de la Secretaría de Salud. El servicio de educación inicial debe contar con los respectivos certificados de asistencia.
- El responsable de la modalidad debe visitar diariamente el área de manipulación y preparación de alimentos para verificar el buen estado de salud de todas las personas que laboran allí, prestando atención especial a la presencia o riesgo de enfermedades transmisibles a través de alimentos.
  Si detecta personas con presencia de infecciones de la piel o riesgo de enfermedades infecto-contagiosas, debe retirarlas inmediatamente del área y remitirlas al servicio

Powered by CamScanner

de salud que corresponda. El reingreso de estas personas a sus labores cotidianas debe estar autorizado por la autoridad médica competente.

El talento humano encargado de la manipulación y preparación de alimentos debe:

- Utilizar un vestuario adecuado, de color claro, limpio y en buen estado de conservación.
- El servicio de educación inicial debe proveer estos elementos al menos dos veces al año, según lo estipulado en las normas de dotación de elementos.
- Proteger la cabeza con un gorro o malla que evita la caída de cabello sobre los alimentos.
- Usar un calzado cerrado, de material resistente, lavable y de tacón bajo.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.
- No usar relojes, pulseras, anillos, *piercings* o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de preparación de los alimentos.
- Evitar probar los alimentos con el dedo o con cuchara.

Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta que:

- Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación. Esto es particularmente importante en los climas cálidos, más propensos a la presencia de insectos.
- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.
- Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.
- Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.
- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas.

Powered by CamScanner

- Parta este apartado se cuenta con el formato **FOR-PSS-243**, formato preparación de alimentos de la secretaria Distrital de integración social

SERVICIO Y DISTRIBUCIÓN

Como en los demás casos, el área de servido y distribución debe mantenerse limpia y desinfectada de forma permanente.

- En la actualidad en el Jardín Infantil Ángeles de contador, se está garantizando la distribución de los alimentos de tal manera que diariamente se da cumplimiento con la minuta patrón y los ciclos de menús, esto con base a las edades de los niños y niñas, así mismo mensualmente se hacen dos entregas de paquetes alimentarios a las familias correspondientes a la jornada liberada y pedagógica, este es avalado por la nutricionista de apoyo de la SDIS.

- La asociación generadora de bienestar show kids -jardín ángeles contador es la encargada de la compra de los alimentos, teniendo en cuenta la lista que envía la SDIS.

- En la actualidad el Jardín ángeles contador garantiza el servido de los alimentos teniendo en cuenta las minutas patrón y ciclos de menús establecidas por la SDIS, los participantes se organizan en mesas.

- El talento humano encargado de la manipulación, preparación y servido de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgo de contaminación (por ejemplo, manipular dinero, manipular basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).
- Los productos listos para consumo deben ser servidos tan pronto se encuentren preparados para evitar riesgos de contaminación, especialmente en el caso de los alimentos más propensos al crecimiento microbiano (cárnicos, lácteos, etc.).
- Los productos listos para consumo que no se vayan a servir inmediatamente después de su preparación deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas u otros recipientes que garanticen su protección contra la contaminación del ambiente.
- Los alimentos deben ser servidos en platos, tazas o vasos perfectamente limpios, los cuales deben mantenerse en anaqueles limpios y protegidos hasta el momento de su utilización.
- Los alimentos deben servirse en proporciones acordes a las personas que los van a consumir. Por esta razón, en lo posible, los utensilios de servicio deben ser tales que permitan la estandarización de las porciones, según grupos de edad.
- Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños.

Powered by CamScanner

SEGURIDAD

El área de trabajo de los servicios debe ofrecer condiciones de seguridad para los trabajadores (pisos, techos, ventilación, humedad) con el fin de velar por la seguridad en el trabajo y prevenir los accidentes, así mismo se da cumplimiento a los protocolos de bioseguridad estipulados en la unidad operativa.

Conviene conformar un comité interno de seguridad integrado por los trabajadores y con la participación del administrador de servicio.

- En el servicio de alimentación se contará con un número apropiado de extinguidores, de acuerdo con el área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extinguidores serán recargados de acuerdo con lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán del conocimiento de todo el talento humano.
- Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados, lejos de los alimentos y del fuego.
- Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente (cada mes), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.
- El servicio de alimentación debe contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- El talento humano debe ser capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia.
- Deben estar señaladas las salidas y zonas de evacuación.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos); no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa.
- Los productos utilizados, como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, ya que tienen suciedades que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.

Powered by CamScanner

- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- No se permite el uso de cepillos o esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.
- Cuando no esté en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.

TALENTO HUMANO

Nombre del Prestador de Servicio	**Función**	**Área**
Claudia Molina	Manipulador de Alimentos	*Manipulación y preparación* *Servicio y distribución*
Mayra Ortega	Auxiliar Servicios Generales	Almacenamiento Limpieza y Desinfección

Powered by CamScanner