ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 1 Fecha: I2026022259 – 07/07/2026 Página: 1 de 1

Lugar	JINF Portal de los sueños			
Fecha	25/08/2026			
Tema	Acompañamiento componente de salud y nutrición			
Desarrollo	El día 25 de agosto la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición: Respondiendo a convocatoria realizada por la coordinadora de la unidad se realiza encuentro con el equipo transversal de la unidad, con el fin de dar cierre al proceso del niño K.Y.Q.C del nivel prejardín – quien se encontraba vinculado a la estrategia Entre Pares y por decisión de la familia presentan carta de retiro voluntario el día 23/07/2026 (egreso 05/08/2026). Cada profesional participante, refiere las actividades de acompañamiento realizadas y se procede a concluir el proceso. Se realiza toma de datos antropométricos al niño D.A.C.F del nivel caminadores quien se encontraba suspendido del servicio y no contaba con toma de datos antropométricos. Se registra el dato tomado en FOR-PSS-161 del mes y se hace entrega del mismo para su cargue en SIRBE.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana Beatriz Garcia Moreno	Nutricionista	SLIS RUU	
	Nelly Vargas	Coordinadora	JINF Portal de los Sueños	
	Samantha Mendez	Edu. Especial	SCIS RUU	
	Daniel Villa	Psicologo	SLIS RUU	

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: 1 Fecha: I2026022259 – 07/07/2026 Página: 1 de 1

Lugar	JINF Portal de los sueños
Fecha	18/08/2026 7:30 am – 1:30 pm
Tema	Acompañamiento del día componente de salud y nutrición
Desarrollo	El día martes 18 de agosto de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición en el JINF Portal de los sueños: Se realizó encuentro con familias donde se fortaleció el rol protector abordando el tema Construyendo juntos Entornos saludables, seguros y protectores. Teniendo en cuenta el inicio del nuevo convenio SDIS – Fundación Cheminade, se fortalecen con las familias los protocolos de Brotes y enfermedades prevalente (ERA - EDA) y en articulación con el profesional psicosocial y la coordinación se socializa el pacto de corresponsabilidad destacando desde el componente de salud y nutrición la importancia de la puntualidad en el ingreso de los niños y niñas teniendo en cuenta la operación del servicio de alimentos. Además, de la importancia de mantener la adherencia al esquema de vacunación PAI y las atenciones en salud acordes a su edad. Se realizó toma de datos antropométricos a los niños y niñas en atención pendientes. A la fecha queda pendiente un niño del nivel caminadores que se encuentra suspendido y retoma asistencia el día 24 de agosto de 2026. Se registran los datos en el FOR-PSS-161 del mes de agosto y se hace entrega del mismo a la auxiliar administrativa para su cargue en SIRBE. Se realiza seguimiento mensual al servicio de alimentos evidenciando cumplimiento en las BPM, De igual forma se verifican condiciones de calidad, cantidad e inocuidad. Se diligencian los formatos indicados para seguimiento al servicio de alimentos. Se tiene que el 14/08/2026 la unidad realizó lavado de tanques y recibió visita e inspección en manejo integrado de plagas (desinsectación y desratización).

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana Beatriz Garcia M	Nutricionista	SDIS RUV	
	Nelly Vargas Daza	Responsable jardín	JIC Portal de los S.	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND. Ana Garcia Moreno

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 I202303942 - 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: 18		JULIO: 15
		AGOSTO: 18		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												
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	C	C	C					
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		C		C	C	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	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 al estallido.		C		C	C	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	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	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												
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	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	C	C	C					
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C		C	C	C	C	C					
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		C		C	C	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	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	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 autorización 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	C	C	C					Lavado: 13/02/2026 Lavado: 14/08/2026
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	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	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	C	C	C					

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

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	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	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	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	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	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	C	C	C					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		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	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	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	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	C	C	C					
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.		C		C	C	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C	C	C				
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		C		C	C	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	C	C	C				
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C		C	C	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	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	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	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	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	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 palés 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	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	C	C	C					
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C		C	C	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	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	C	C	C					
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.		C		C	C	C	C	C					Se realizo 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	C	C	C					
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		C		C	C	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	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	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	C	C	C					
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben		C		C	C	C	C	C					
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.		C		C	C	C	C	C					
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C		C	C	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	C	C	C					

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		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	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.		C		C	C	C	C	C					
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.		C		C	C	C	C	C					
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.		C		C	C	C	C	C					
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		C		C	C	C	C	C					
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.		C		C	C	C	C	C					
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).		C		C	C	C	C	C					
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C		C		C	C	C	C	C					
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C		C	C	C	C	C					
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos		C		C	C	C	C	C					
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.		C		C	C	C	C	C					
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.		C		C	C	C	C	C					
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.		C		C	C	C	C	C					
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.		C		C	C	C	C	C					
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.		C		C	C	C	C	C					

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		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	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos 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. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.		C		C	C	C	C	C					
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. 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 toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.		C		C	C	C	C	C					
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.		C		C	C	C	C	C					
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.		C		C	C	C	C	C					

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	13/02/2026	EMPRESA	FAS FUMIGACIONES	CONCEPTO SANITARIO	ACTA SQ07C 006001	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/01/2026
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	14/08/2026	EMPRESA	FAS fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Acta SQ07C006001	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/01/2026
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	13/02/2026	EMPRESA	FAS fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	Acta SQ07C 006001	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/01/2026
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/08/2026	EMPRESA	FAS fumigaciones	CONCEPTO SANITARIO	SQ07C 006001	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	15/01/26

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

18/02/2026. 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:	Ana Garcia Moreno	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nelly Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Ana Garcia M.	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Nelly Vargas	Firma:	
Nombre Profesional:	Ana Garcia M	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:	

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 I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe	SERVICIO SOCIAL:	JINF Cofinanciado	UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los Sueños	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/08/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	72	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	121886	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Ana Garcia 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
3-5	5	Tortilla de corazones de pollo con huevo	Tortilla de corazones de pollo con huevo	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	46	46	46	50																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	100	100	108																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	51	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	51	51	51																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5	5	Ensalada: espinaca mango fresa miel	Ensalada: espinaca mango fresa miel	75	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	80	78	78	78																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	106	104	104	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5	5	Yuca dorada	Yuca dorada	44	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	48	48	45	45																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113	110	110	102	102																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
3-5	5	Sopa de fideos	Sopa de fideos	120	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	120	120	120	110	120																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5	5	Pera picada	pera picada	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	85	85	79	80																✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	106	106	98	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Kelly Cardas D	NOMBRE:	Ana Garcia Moreno
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 442 436	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	35174634
CARGO:	Responsable jardin	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:	JINF Cofinanciado
UNIDAD OPERATIVA:	JINF Portal de los Sueños		
DIRECCIÓN:	Dg 51 A Sur 58-27	TELÉFONO:	305 363 6077
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/08/2026	OPERADOR:	Fundación Cheminade

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	70°C.
		2							
		3							
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Ensalada de espinaca, mango, fresa, miel	Ensalada de espinaca, mango, fresa, miel	1	9	9	9	9	9	9	4°C.
		2							
		3							
Yuca dorada	Yuca dorada	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Pera picada	Pera picada	1	9	9	9	9	9	9	4°
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana García Moreno

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Vargas D.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 1 Fecha: I2026022259 – 07/07/2026 Página: 1 de 1

Lugar	JINF PORTAL DE LOS SUEÑOS
Fecha	14/08/2026
Tema	Acompañamiento componente salud y nutrición
Desarrollo	El día de hoy, agosto 14 de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición: 1. Verificación paquete de jornada liberada correspondiente al mes de agosto de 2026. 2. Barrido toma de datos antropométricos de los niños y niñas en atención pendientes por toma de los mismos. Se toma datos a las niñas: A.N.C.G y M.S.A.M, las dos del nivel prejardín. Pendiente la niña A.B.O del nivel caminadores. 3. Se registran datos en el FOR-PSS-161 y se hace entrega del mismo a la auxiliar administrativa de la unidad para su respectivo cargue en SIRBE. 4. Respecto a los niños y niñas menores de dos años con riesgo de desnutrición se tiene que: • D.N.A - SALA MATERNA: a la toma del mes de agosto, mejoró su estado nutricional. Indicador actual P/T: -0,60 DE – Peso adecuado para la talla. • I.E.R.M- SALA MATERNA: a la toma del mes de agosto, mejoró su estado nutricional. Indicador P/T actual: -0,58 DE / Peso adecuado para la talla. • K.J.B.V – CAMINADORES: a la toma del mes de agosto, se evidencia que mejoró estado nutricional. Indicador actual P/T: -0.23 DE. Peso adecuado para la talla. 5. Se hace entrega de cronograma de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, teniendo en cuenta el inicio del nuevo convenio entre SDIS – Fundacion Chaminade 2026.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Nelly Vargas Paez	Responsable jardin	Jic portal de los S	nelly
	And Garcia M	Nutricionista	SUB RU	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	NO. Ana Garcia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 1 Fecha: I2026022259 – 07/07/2026 Página: 1 de 1

Lugar	Jardin Infantil Portal de los sueños
Fecha	4/08/2026
Tema	Acompañamiento componente salud y nutrición
Desarrollo	El día martes 4 de agosto de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición: Se inició la tercera toma trimestral de datos antropométricos. Previo a esto se hace el alistamiento de equipos y formatos para registro de los datos tomados. Se logra tomar datos en todos los niveles de la unidad operativa a los niños y niños en atención. Al finalizar jornada quedan pendientes 3 niñas de los niveles caminadores y prejardín. Se registran lo datos en el formato de información Nutricional de los beneficiarios. Se hace entrega de los mismos a la auxiliar administrativa de la unidad para su posterior cargue en el sistema SIRBE. No se identifican nuevos niños y niñas para activación en ruta de malnutrición. El niño M.R.U.A del nivel prejardín continua en ruta de malnutrición por obesidad. De manera articulada con la maestra a cargo de la SAFL y la coordinación se planea las actividades a ejecutar en el marco de la SMLM 2026.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana Beatriz Garcia Moreno	Nutricionista	SLIS RUU	
	Nelly Vargas	Coordinadora	JINF Portal de los sueños	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND. Ana Garcia Moreno