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	4/09/2026			
Tema	Acompañamiento componente salud y nutrición			
Desarrollo	El día de hoy, 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: 1. Encuentro con la familia del niño M.R.U.A del nivel prejardín, activo en ruta de malnutrición por obesidad. Ayuda memoria en historia social del niño. 2. Toma de peso y talla a usuaria nueva en el jardín infantil. Formato FOR-PSS-161. Se entrega formato a la auxiliar administrativa para su cargue en SIRBE. 3. Verificación de paquete jornada liberada mes de septiembre. Acta de verificación en la carpeta correspondiente. 4. Se proyecta encuentro con familias para el día 10 de septiembre de 2026. 5. Se proyecta fortalecimiento a talento humano para el día de la jornada liberada del mes de septiembre.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana 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		

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: 10		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	C	C	C	C				
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		C		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	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	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	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	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	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	C				
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C		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	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	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	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	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	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	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	C				

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)		C		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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C				
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.		C		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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	C				
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C		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	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	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	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	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	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	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	C				
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C		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	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	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	C				Se realizo revision 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	C				
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		C		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	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	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	C				
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben		C		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	C				
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C		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	C				

	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	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	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	C				
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		C		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	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	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	C				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C		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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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 servido 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:	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:	

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:	Jardin infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los sueños	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	10/09/26
COBERTURA ATENDIDA HOY:	70 6-8: 1 Cami: 16 9-11: 2 Paru: 19 1 = 6 Prej: 26	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	121886	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Ana Beatriz Garcia M	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	19

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
9-11	1	Carne de res molida guisada	Carne de res molida guisada	23	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	25																				✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108																					
					CALIFICACIÓN	3																					
9-11	1	Conchitas guisadas	Conchitas guisadas	27.5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30																				✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109																					
					CALIFICACIÓN	3																					
9-11	1	Pure de zanahoria con maiz	Puré de zanahoria con maiz	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50																				✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100																					
					CALIFICACIÓN	3																					
9-11	1	Papa criolla cocida	papa criolla cocida	25	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	24																				✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96																					
					CALIFICACIÓN	3																					
9-11	1	Pera en trocitos pequeños	Pera en trocitos pequeños	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60																				✓	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109																					
					CALIFICACIÓN	3																					
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Nelly Cordas Baza
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.442.435
CARGO: Responsable Jardin

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Ana Beatriz Garcia M
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 53124639
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 Unbe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardin infantil cofinanciado
UNIDAD OPERATIVA:	Portal de los Sueños		
DIRECCIÓN:	Dg 51A Sur 5B-27	TELÉFONO:	
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/09/2026	OPERADOR:	Fundación Chaminade

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res molida guisada	Carne de res molida guisada	1	9	9	9	9	9	9	69°C
		2							
		3							
Conchitas guisadas	Conchitas guisadas	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Puré de zanahoria con maiz	Puré de zanahoria con maiz	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	1	9	9	9	9	9	9	
		2							
		3							
Pera en trocitos pequeños con gotas de limon	Pera en trocitos pequeños con gotas de limon	1	10	10	10	10	10	10	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana Garcia 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	Jardin Infantil cofinanciado Portal de los sueños
Fecha	10/09/2026 7:30 am - 1:40 pm
Tema	Acompañamiento componente salud y nutrición
Desarrollo	El dia 10 de septiembre de 2026, la profesional en nutrición Ana Garcia, realiza las siguientes actividades de acompañamiento al componente de salud y nutrición: 1. Encuentro con familias donde se abordó el tema de estrategia IEC prevención sobrepeso y obesidad. Ayuda memoria y asistencia SIRBE en carpeta del componente. 2. Toma de datos antropométricos a niña nueva del nivel prejardin V.I.E.M - se registra dato en FOR-PSS-161. Se entrega dato a auxiliar administrativa para cargue en SIRBE. 3. Seguimiento al servicio de alimentos donde se verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas en el JINF. Se verifica limpieza y desinfección de la SAFL. Se verifican temperaturas de equipos de refrigeración y congelación de la unidad. 4. Se participa en encuentro con familia del niño K.J.B de Párvulos, quien se encuentra en ruta activa por presunta vulneración de derechos. Donde se dan recomendaciones a la familia sobre importancia de las atenciones en salud oportunas y Progresion de texturas de los alimentos ofecidos al niño en casa

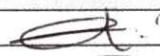
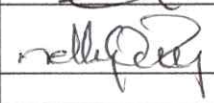
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana Garcia Moreno	Nutricionista	SIS PW	
	Nelly Vargas D	Responsable servicio	JIC portal de los S	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	
Elaboró	ND. Ana Garcia Moreno.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO 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	17/09/2026
Tema	Acompañamiento componente salud y nutrición
Desarrollo	El día de hoy, 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: 1. Se realiza verificación de condiciones de cantidad y calidad durante la recepción, alistamiento, organización, empaque y entrega de los alimentos que conforman el paquete alimentario correspondiente a la jornada pedagógica del mes de septiembre de 2026. Se elabora el acta correspondiente y se archiva en la carpeta dispuesta para tal fin. 2. Se realiza fortalecimiento al talento humano según cronograma proyectado, se aborda el tema de actualización esquema de vacunación PAI y malnutrición infantil. Ayuda memoria y listado de asistencia en carpeta del componente. 3. Se proyecta para el mes de octubre la socialización de la tercera toma de datos antropométricas, teniendo en cuenta que a la fecha no se ha generado la base oficial con los resultados la cual es emitida por el equipo de vigilancia nutricional de nivel central. De igual manera, esta base será el insumo para la elaboración del informe TEA o de transiciones seguras y efectivas.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Ana 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