ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 14

Fecha de Visita	24	12	2022	Hora Inicio	7:10AM	Hora Finalización	2:00PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9199/2022 Nombre Asociado: ASOCIACION MUJER CORAZON DE FAMILIA SAN CARLOS

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113735-CCCP06 004 SAN CARLOS

Fecha Inicio Operación: 28/11/2022 Fecha Final Operación: 27/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: AURORA AVILA

2. Ubicación

Localidad: TUNJUELITO Barrio: SAN CARLOS Dirección: CARRERA 18B 53-52SUR

Tel: 9283679 Cel.: 3017307490 Correo Electrónico: CORAZONSANCARLOS@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 127

Participantes Autorizados por Plan de Compras 150 Total Asistencia del Día: 120 Total Histórico de Asistencia: 2310

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C ☒ NC ☐ NA ☐
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada. ENCUESTA 8/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	ARROZ	6.69	6.7
Verdura o ensalada	AGUACATE	8.6	9
	TOMATE	1.8	2.4
	CEBOLLA	0.29	1.8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	13.8	14
	HUEVOS	1.15	1.6
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	13.26	13.3
Bebida de fruta	MORACUYA	10	10
	AZUCAR	1.97	2
Postre			

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C ☒ NC ☐ NA ☐
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			GRAJ AGRO 150	24/02/22	30/06/20	02/08/22	02/08/22	UFX 693
Carne			GRAJ AGRO 150	24/02/22	30/06/20	02/08/22	02/08/22	UFX 693
Leche	NICOLAICK		MONTERO	19/01/22	N.A	29/09/22	N.A	TQL 979
Queso	NICOLAICK		MONTERO	19/01/22	N.A	06/01/22	N.A	UGV 198
Yogurt	NICOLAICK		MONTERO	19/01/22	N.A	06/01/22	N.A	UGV 198

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	06/01/22	N.A	VGV 198
Crema de leche	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	06/01/22	N.A	VGV 198
Huevos	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	25/09/22	N.A	TAL 999
Mayonesa	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	25/09/22	N.A	TAL 999
Atún	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	25/09/22	N.A	TAL 999
Abarrotes	NICOLORE		MONTERO	19/01/22	N.A	25/09/22	N.A	TAL 999
Pulpas			FRUTEROS	4/11/21	N.A		N.A	VCQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C ☒ NC ☐ NA ☐	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	LADY CAROLINA ROMERO SERRANO	16/11/2022
2	BEATRIZ ELENA MARTINEZ ROJAS	12/08/2022
3	GLORIA RAMIRO CASTRILLON CIFUENTES	18/08/2022
4	CRISTINA YOLIMA CORREDOR CORO	29/06/2022
5	AURORA DUITO (RESPONSABLE)	22/08/2022
6	LUIS FERNANDO CUESTA (AUX. ADMINISTRATIVO)	26/11/2022
7	ANGELO RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)	25/01/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 28/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 28/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 29/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	LADY CAROLINA ROMERO SERRANO	28/11/22 - 10/12/22
2	BEATRIZ ELENA MARTINEZ ROJAS	28/11/22 - 10/12/22
3	GLORIA RAMIRO CASTRILLON CIFUENTES	28/11/22 - 10/12/22
4	CRISTINA YOLIMA CORREDOR CORO	28/11/22 - 10/12/22
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la 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 [X] NC [ ] NA [ ]
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, 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. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos 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. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [ ] NC [X] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 26 Mes 11 Año 2022 **Material:** PLÁSTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** JAC FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 02 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 26/11/2022 Empresa: JAC FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	60
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2ºC a 6ºC.	C ☒ NC ☐ NA ☐
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☒ NC ☐ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C ☒ NC ☐ NA ☐
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	NO APLICA	—	—
Cereal	ARROZ BLANCO	87.8	66.6
Proteína	SALTEADO DE CARNE DE RES	84.4	68.4
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	6.1	0.8
Tubérculo o Plátano	PAPA SALADA	65.5	80.7
Bebida de Fruta	JUGO DE GUANABANA	-1.2	-1
Postre	GOTILLA	6	6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 03 Mes 03 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 15/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ **Fecha:** Día — Mes — Año —	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 06 Mes 12 Año 2022 APROBADO 12/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS **Actividad Física:** ACTIVIDAD FISICA **Fecha:** 15/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 21/12/2022 Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** — RECIBO DE PAGO 13/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación. CAPACITACIONES 01/11/22-28/11/22	C ☒ NC ☐ NA ☐	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	74	Las instalaciones son utilizadas estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se ejercen actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole. No recibe ni recauda donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

UOBLIGABLE 61, 62 y 63 NO APLICA YA SE HA PROGRAMADO JORNADA DE SOCIALIZACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL POR NUTRICIONISTA LOCAL.
UOBLIGABLE 8 SE APLICA ENCUESTA ACEPTACIÓN MENÚS (ENCUESTADORA NO), OBTENIENDO COMO RESULTADO (0 NO ACEPTACIÓN).
UOBLIGABLE 31 EL ASOCIADO RADICO SOLICITUD DE VISITA PARA EL PAGO DE SOLES CORTE EL DIA 30/11/2022 RADICADO 53568
UOBLIGABLE 72 SE ENVIA PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS EL 06/12/2022 Y ENTREGADO EL 24/12/2022 PARA SU VALIDACIÓN.
UOBLIGABLE 69 EL ASOCIADO RADICO PLAN DE EMERGENCIAS EN LA SDIS EL 09/12/2022 RADICADO Nº E2022055402
SE PRESENTA APROBACIÓN DE MENÚS ESPECIAL POR NUTRICIONISTA LOCAL EL 19/12/2022.

SE SOCIALIZA Y FIRMA COPIA DEL ACTA.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

Aurora Aula Pinzón
CC. 52074242 Bta

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	35	SE EVIDENCIA ACUMULACIÓN DE GRASA EN ANJEO EXTRACTOR DE TECHO	PRÓXIMA
		ÁREA DE PREPARACIÓN.	VISITA

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	30	30/11/2022	24/12/2022 SE EVIDENCIA UNIONES PISO-PARED Y PARED-PARED DE LOZA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS, SIN UNIONES HERMETICAS, AREA DE PREPARACIÓN CON DESPRENDIMIENTO DE CINTA ANTIDESLIZANTE EN PISO, UNION PISO-PARED PARED DE COCINA COLIENTE CON DESPRENDIMIENTO DE PORTICULOS Y RECETA LAVADO DE OLLAS, DESPRENDIMIENTO DE PORTICULOS E INSECTOS DE HUMEDAD EN PRIMERA SALON COMEDOR. SE GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO.		X	CERRADO	X	
O	42	30/11/2022	24/12/2022 : SE EVIDENCIO PROTECTORES DE TUBERIA DE GAS EXTERIORIZADOS SE GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO PUNTO CONTRATO EXTRACTORA CON DOCUMENTACION DE CARGA.		X	CERRADO	X	
O	14	10/12/2022	24/12/2022 SE EVIDENCIO CAMBIO DE PROCEDIMIENTO DE PULPAS POR CICLO DE JUGOS DESCRIPCION LTDA CON MARCO FULL FRUTOS CON CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE DEL 17/11/2022, PRESENTO SOPORTE DE SOLICITUD DE VISITA CLIENTE EMITIDA POR PAGINA WEB EL 21/11/2022 CON ID BRC-AXP-Y6UQ.	X		CERRADO		
O	68	10/12/2022	24/12/2022 SE EVIDENCIO RECIBO DE PAGO PARA SOLICITUD DE VISITA DE CONCEPTO TECNICO DE SECRETARIA HOMOLOGO Y PROTECCION CONTRA INCENDIOS, DEL 13/12/2022	X		CERRADO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Nora Ruth Pinzón	Nombres y Apellidos: LORENA COSTE BLANCO MATEUS
Firma	Firma: LORENA COSTE BLANCO MATEUS
Cédula de Ciudadanía: 52074212 Bta	Cédula de Ciudadanía: 1026585514 Bta
Cargo: Responsable del Servicio	Cargo: CONTRATISTA SDIS

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113735 CCCR-06-004 SAN CARLOS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18B Nº 53-62 SUR	TELÉFONO:	9283629
OPERADOR	ASOCIACION MUTER OBJETO DE FAMILIA SAN CARLOS	FECHA: (dd/dm/aaaa)	24/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	40	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	100

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO 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
4	5	SUDADO DE CARNE DE RES	SUDADO DE CARNE DE RES	62g	PESO MUESTREADO	65	62	62	63	64																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	100	101	103																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	90g	PESO MUESTREADO	90	92	96	89	88																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102	106	98	97																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	PAPA SOLOPA	PAPA SOLOPA	68g	PESO MUESTREADO	67	67	66	66	56																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	98	97	97	82																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	GUACAMOLE	GUACAMOLE	65g	PESO MUESTREADO	62	60	66	62	62																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	92	101	95	95																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	JUGO DE MORACUYA	JUGO DE MORACUYA	270ml	PESO MUESTREADO	280	280	290	250	300																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	107	92	111																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	NATILLA	NATILLA	100g	PESO MUESTREADO	100	100	101	98	97																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	101	98	97																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: MENU ESPECIAL

FIRMA PROFESIONAL : LORENA COSTE BLANCO MATEUS
NOMBRES Y APELLIDOS: LORENA COSTE BLANCO MATEUS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: [illegible]

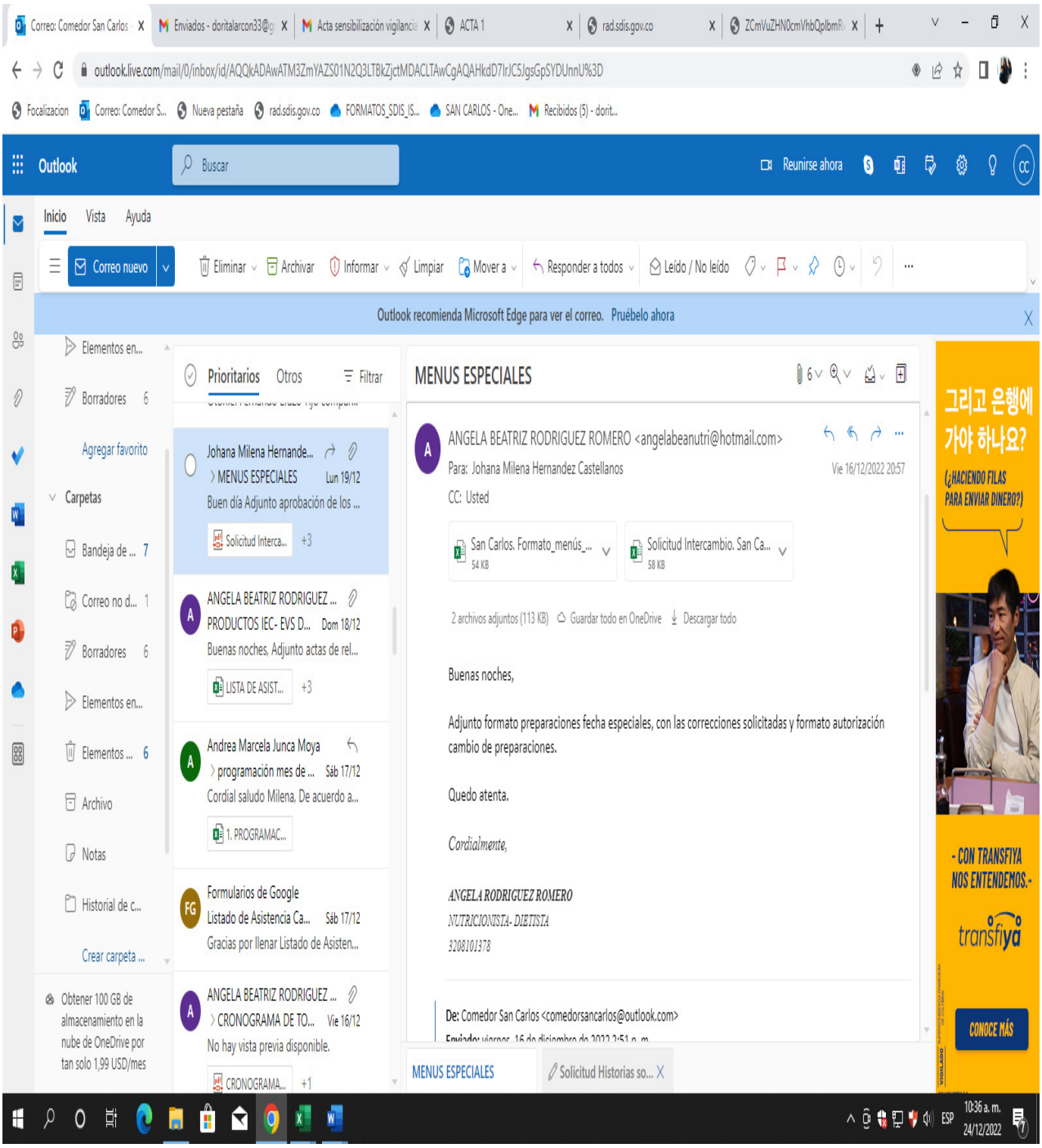
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

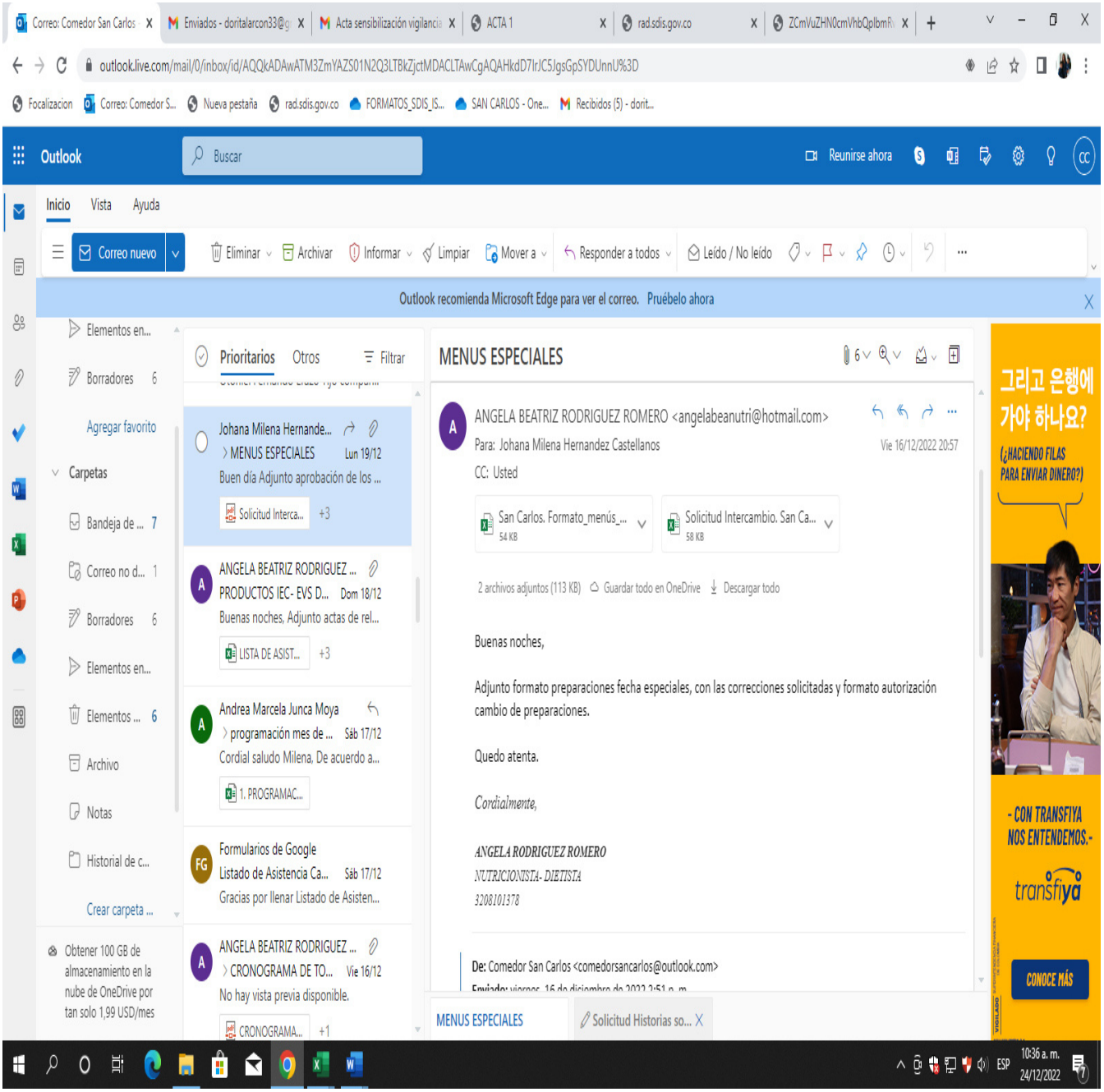
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113735 CCCP-06-004 SAN CARLOS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18B Nº 53-62 SUR	**TELÉFONO:**	9283679
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/12/2022	**OPERADOR:**	ASOCIACION MUJER CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS

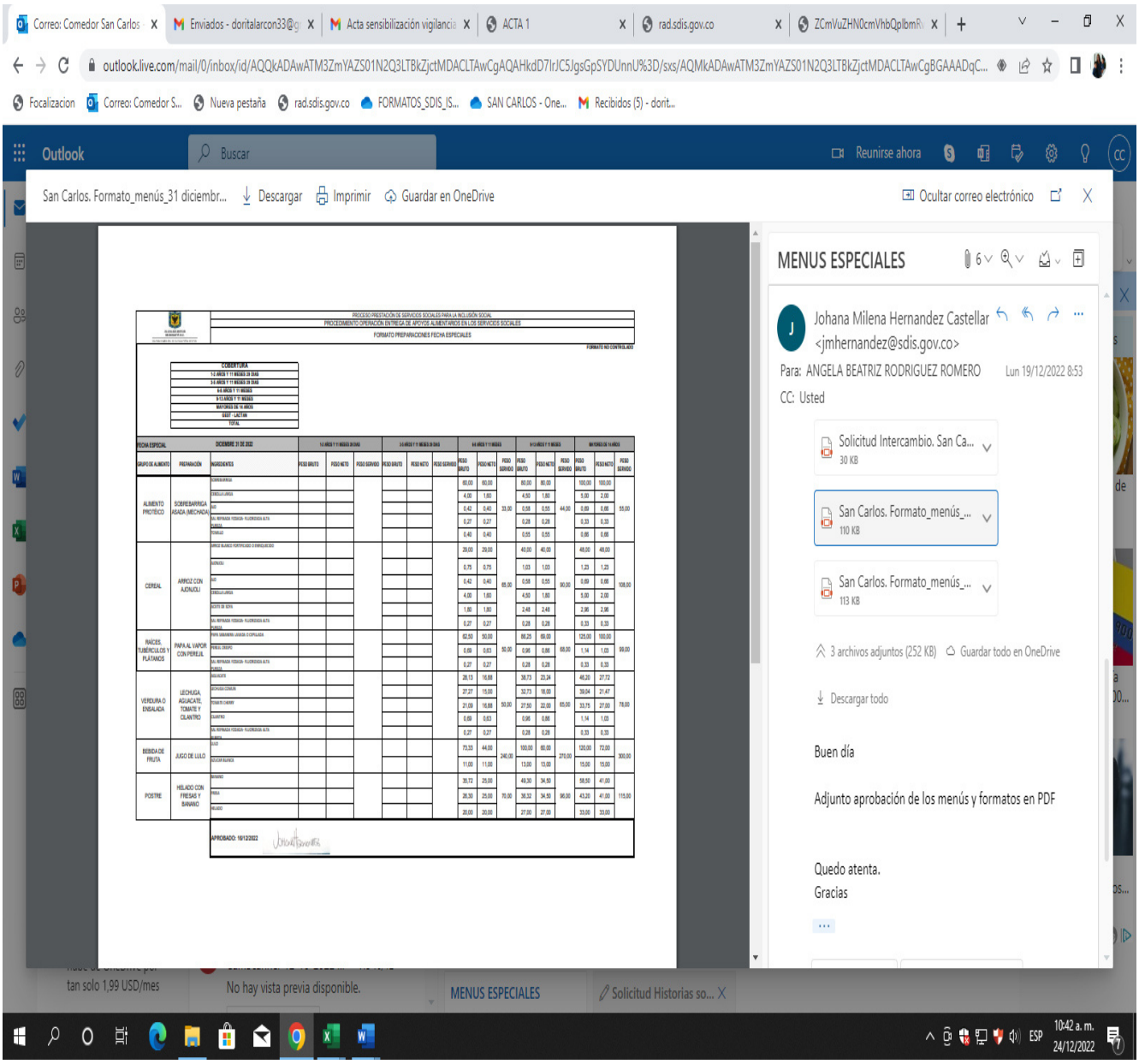
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOLTEADO DE CORNE RES	SOLTEADO DE CORNE RES	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PAPA SALADA	PAPA SALADA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
JUGO DE MORACUYA	JUGO DE MORACUYA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
TORTILLA	TORTILLA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
		1			3				
		2							
		3							

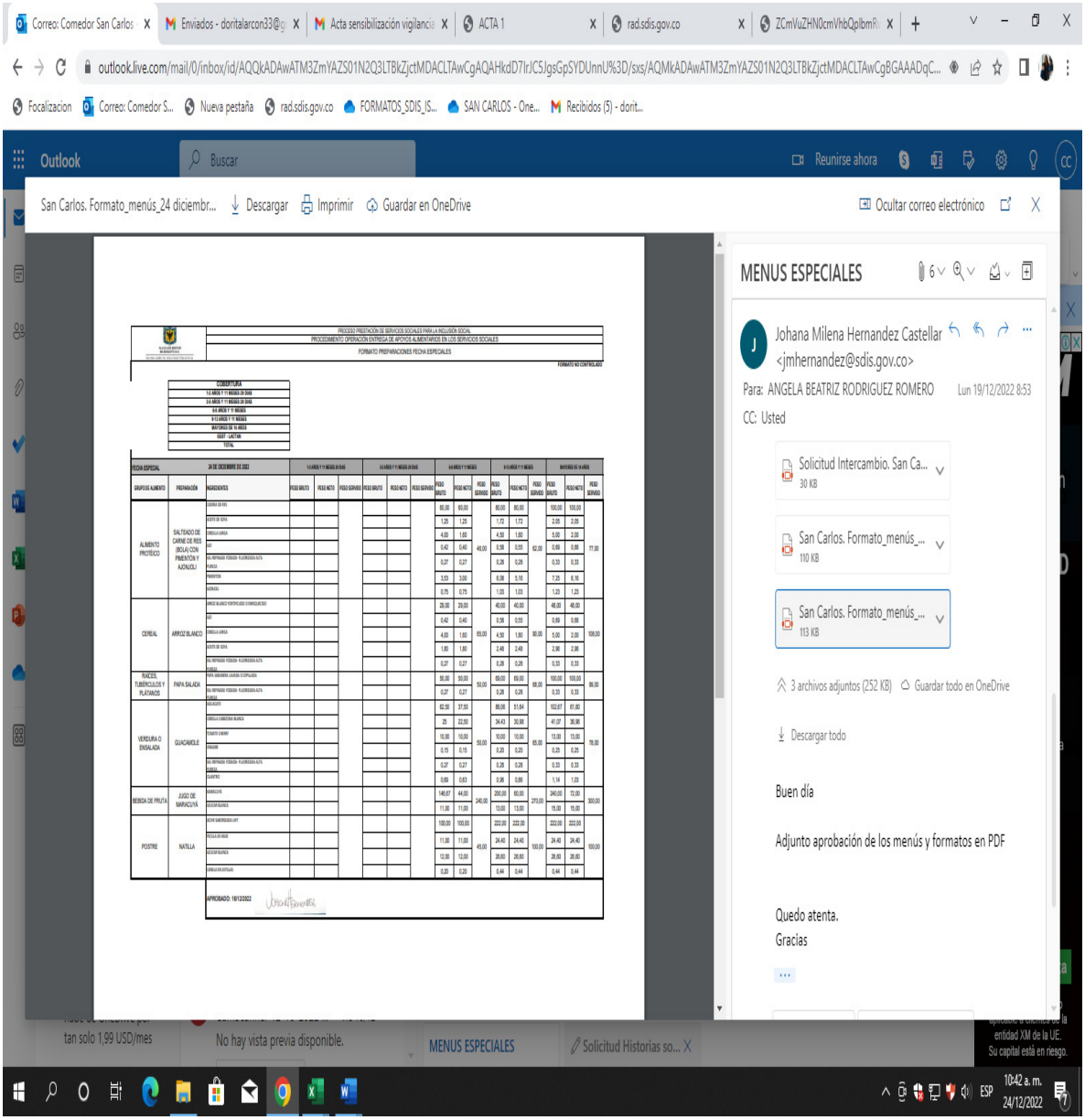
OBSERVACIONES:

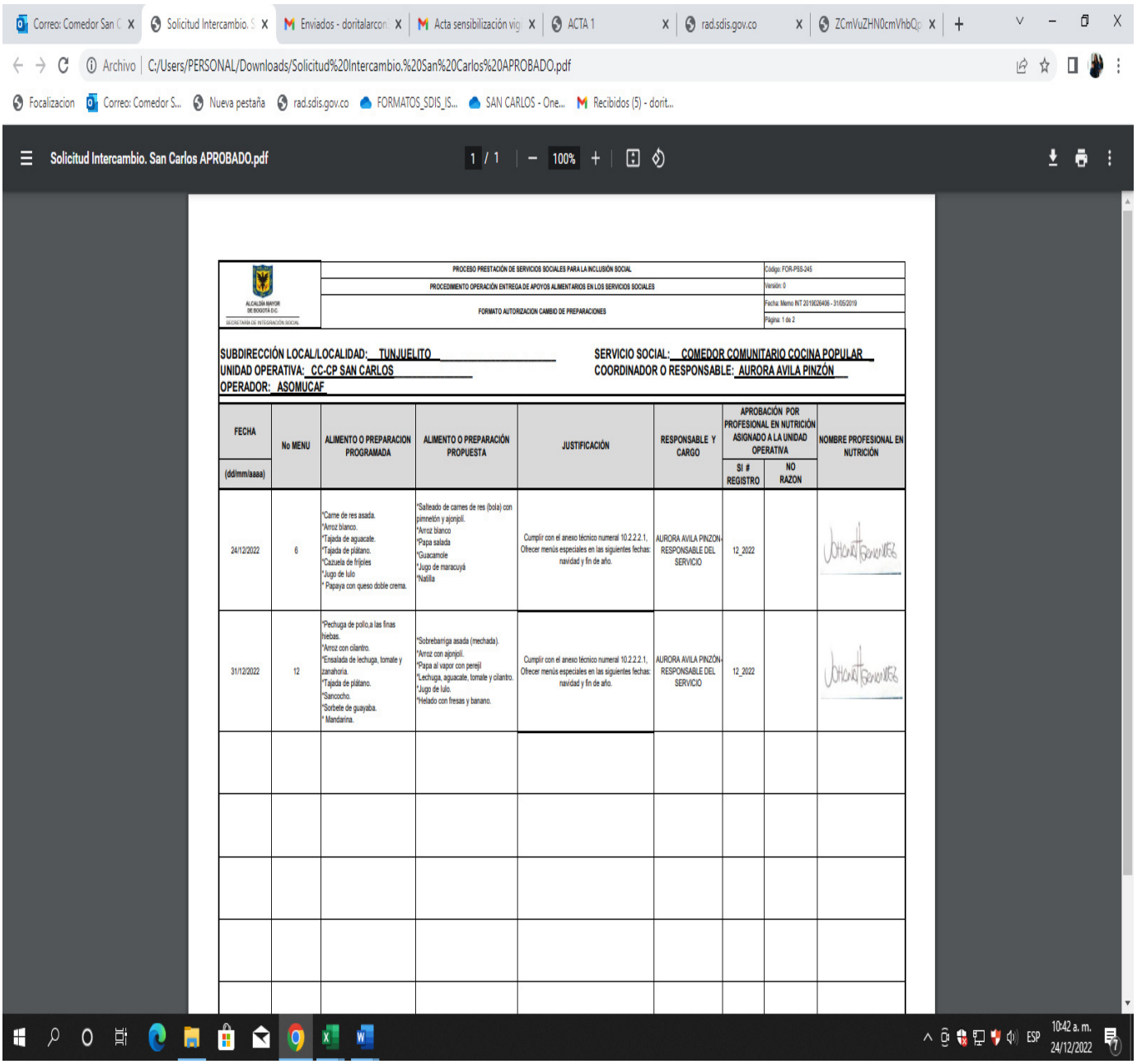
FIRMA PROFESIONAL: LORENA COSTE/BLANCO MATEUS	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: LORENA COSTE/BLANCO MATEUS	NOMBRES Y APELLIDOS:


Correo: Comedor San Carlos
Enviados - doritalarcon33@g
Acta sensibilización vigilancia
ACTA 1
rad.sdis.gov.co
ZCmVuZHN0cmVhbQplbmR
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgAQAHkdD7IrJC5JgsGpSYDUnnU%3D
Focalizacion
Correo: Comedor S...
Nueva pestaña
rad.sdis.gov.co
FORMATOS_SDIS_IS...
SAN CARLOS - One...
Recibidos (5) - dorit...
Outlook
Buscar
Reunirse ahora
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Responder a todos
Leído / No leído
Outlook recomienda Microsoft Edge para ver el correo. Pruébelo ahora
Elementos en...
Borradores 6
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de ... 7
Correo no d... 1
Borradores 6
Elementos en...
Elementos ... 6
Archivo
Notas
Historial de c...
Crear carpeta ...
Obtener 100 GB de almacenamiento en la nube de OneDrive por tan solo 1,99 USD/mes
Prioritarios
Otros
Filtrar
Johana Milena Hernande...
MENUS ESPECIALES Lun 19/12
Buen día Adjunto aprobación de los ...
Solicitud Interca... +3
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ...
PRODUCTOS IEC- EVS D... Dom 18/12
Buenas noches, Adjunto actas de rel...
LISTA DE ASIST... +3
Andrea Marcela Junca Moya
programación mes de ... Sáb 17/12
Cordial saludo Milena, De acuerdo a...
1. PROGRAMAC...
Formularios de Google
Listado de Asistencia Ca... Sáb 17/12
Gracias por llenar Listado de Asisten...
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ...
CRONOGRAMA DE TO... Vie 16/12
No hay vista previa disponible.
CRONOGRAMA... +1
MENUS ESPECIALES
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos
Vie 16/12/2022 20:57
CC: Usted
San Carlos. Formato_menús_...
54 KB
Solicitud Intercambio. San Ca...
58 KB
2 archivos adjuntos (113 KB) Guardar todo en OneDrive Descargar todo
Buenas noches,
Adjunto formato preparaciones fecha especiales, con las correcciones solicitadas y formato autorización cambio de preparaciones.
Quedo atenta.
Cordialmente,
ANGELA RODRIGUEZ ROMERO
NUTRICIONISTA- DIETISTA
3208101378
De: Comedor San Carlos <comedorsancarlos@outlook.com>
MENUS ESPECIALES
Solicitud Historias so...
그리고 은행에 가야 하나요?
(¿HACIENDO FILAS PARA ENVIAR DINERO?)
- CON TRANSFIYA NOS ENTENDEMOS.-
transfiya
CONOCE MÁS
ESP
10:36 a. m.
24/12/2022


Correo: Comedor San Carlos
Enviados - doritalarcon33@g
Acta sensibilización vigilancia
ACTA 1
rad.sdis.gov.co
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgAQAHkdD7IrJC5JgsGpSYDUnnU%3D
Outlook
Buscar
Reunirse ahora
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Responder a todos
Leído / No leído
Outlook recomienda Microsoft Edge para ver el correo. Pruébelo ahora
Elementos en...
Borradores 6
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de ... 7
Correo no d... 1
Borradores 6
Elementos en...
Elementos ... 6
Archivo
Notas
Historial de c...
Crear carpeta ...
Obtener 100 GB de almacenamiento en la nube de OneDrive por tan solo 1,99 USD/mes
Prioritarios
Otros
Filtrar
Johana Milena Hernande...
MENUS ESPECIALES Lun 19/12
Buen día Adjunto aprobación de los ...
Solicitud Interca... +3
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ...
PRODUCTOS IEC- EVS D... Dom 18/12
Buenas noches, Adjunto actas de rel...
LISTA DE ASIST... +3
Andrea Marcela Junca Moya
programación mes de ... Sáb 17/12
Cordial saludo Milena, De acuerdo a...
1. PROGRAMAC...
Formularios de Google
Listado de Asistencia Ca... Sáb 17/12
Gracias por llenar Listado de Asisten...
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ...
CRONOGRAMA DE TO... Vie 16/12
No hay vista previa disponible.
CRONOGRAMA... +1
MENUS ESPECIALES
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos
Vie 16/12/2022 20:57
CC: Usted
San Carlos. Formato_menús_...
54 KB
Solicitud Intercambio. San Ca...
58 KB
2 archivos adjuntos (113 KB) Guardar todo en OneDrive Descargar todo
Buenas noches,
Adjunto formato preparaciones fecha especiales, con las correcciones solicitadas y formato autorización cambio de preparaciones.
Quedo atenta.
Cordialmente,
ANGELA RODRIGUEZ ROMERO
NUTRICIONISTA- DIETISTA
3208101378
De: Comedor San Carlos <comedorsancarlos@outlook.com>
MENUS ESPECIALES
Solicitud Historias so...
그리고 은행에 가야 하나요?
(¿HACIENDO FILAS PARA ENVIAR DINERO?)
- CON TRANSFIYA NOS ENTENDEMOS.-
transfiya
CONOCE MÁS
ESP
10:36 a. m.
24/12/2022


Correo: Comedor San Carlos
Enviados - doritalarcon33@g
Acta sensibilización vigilancia
ACTA 1
rad.sdis.gov.co
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgAQAHkdD7IrJC5JgsGpSYDUnnU%3D/sxs/AQMkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgBGAAADqC...
Focalizacion
Correo: Comedor S...
Nueva pestaña
rad.sdis.gov.co
FORMATOS_SDIS_IS...
SAN CARLOS - One...
Recibidos (5) - dorit...
Outlook
Buscar
Reunirse ahora
San Carlos. Formato_menús_31 diciembr...
Descargar
Imprimir
Guardar en OneDrive
Ocultar correo electrónico
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIONES FECHA ESPECIALES
FORMATO NO CONTROLADO
COBERTURA
1-2 AÑOS Y 11 MESES 29 DIAS
3-5 AÑOS Y 11 MESES 29 DIAS
6-8 AÑOS Y 11 MESES
9-13 AÑOS Y 11 MESES
MAYORES DE 14 AÑOS
GRUPO - LACTEO
TOTAL
MENUS ESPECIALES
Johana Milena Hernandez Castellar
<jmhernandez@sdis.gov.co>
Para: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO
Lun 19/12/2022 8:53
CC: Usted
Solicitud Intercambio. San Ca...
30 KB
San Carlos. Formato_menús_...
110 KB
San Carlos. Formato_menús_...
113 KB
3 archivos adjuntos (252 KB)
Guardar todo en OneDrive
Descargar todo
Buen día
Adjunto aprobación de los menús y formatos en PDF
Quedo atenta.
Gracias
tan solo 1,99 USD/mes
No hay vista previa disponible.
MENUS ESPECIALES
Solicitud Historias so...
ESP
10:42 a. m.
24/12/2022


Correo: Comedor San Carlos
Enviados - doritalarcon33@g
Acta sensibilización vigilancia
ACTA 1
rad.sdis.gov.co
ZCmVuZHN0cmVhbQplbmRv
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgAQAHkdD7IrJC5JgsGpSYDUnnU%3D/sxs/AQMkADAwATM3ZmYAZS01N2Q3LTBkZjctMDACLTAwCgBGAAADqC...
Focalizacion
Correo: Comedor S...
Nueva pestaña
rad.sdis.gov.co
FORMATOS_SDIS_IS...
SAN CARLOS - One...
Recibidos (5) - dorit...
Outlook
Buscar
Reunirse ahora
San Carlos. Formato_menús_24 diciembr...
Descargar
Imprimir
Guardar en OneDrive
Ocultar correo electrónico
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIONES FECHA ESPECIALES
FORMATO NO CONTROLADO
COBERTURA
1-3 AÑOS 11 MESES 29 DIAS
4-8 AÑOS 11 MESES 29 DIAS
9-13 AÑOS 11 MESES
MAYORES DE 14 AÑOS
GIRET - LACTAN
TOTAL
FECHA ESPECIAL
24 DE DICIEMBRE DE 2022
GRUPOS DE ALIMENTO
PREPARACIÓN
INGREDIENTES
ALIMENTO PROTÉICO
SALTEADO DE CARNE DE RES (BOLA) CON PIMENTÓN Y AJONJOLÍ
CEREAL
ARROZ BLANCO
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS
PAPA SALADA
VERDURA O ENSALADA
GUACAMOLE
BEBIDA DE FRUTA
JUGO DE MARACUYÁ
POSTRE
NATILLA
APROBADO: 19/12/2022
MENUS ESPECIALES
Johana Milena Hernandez Castellar <jmhernandez@sdis.gov.co>
Para: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO
Lun 19/12/2022 8:53
CC: Usted
Solicitud Intercambio. San Ca... 30 KB
San Carlos. Formato_menús_... 110 KB
San Carlos. Formato_menús_... 113 KB
3 archivos adjuntos (252 KB)
Guardar todo en OneDrive
Descargar todo
Buen día
Adjunto aprobación de los menús y formatos en PDF
Quedo atenta.
Gracias
tan solo 1,99 USD/mes
No hay vista previa disponible.
MENUS ESPECIALES
Solicitud Historias so...
entidad XM de la UE.
Su capital está en riesgo.
ESP
10:42 a. m.
24/12/2022



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: TUNJUELITO
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP SAN CARLOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: AURORA AVILA PINZÓN
OPERADOR: ASOMUCAF

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
24/12/2022	6	*Carne de res asada. *Arroz blanco. *Tajada de aguacate. *Tajada de plátano. *Cazuela de fríjoles *Jugo de lulo * Papaya con queso doble crema.	*Salteado de carnes de res (bola) con pimnelón y ajonjolí. *Arroz blanco *Papa salada *Guacamole *Jugo de maracuyá *Natilla	Cumplir con el anexo técnico numeral 10.2.2.2.1. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año.	AURORA AVILA PINZON-RESPONSABLE DEL SERVICIO	12_2022		
31/12/2022	12	*Pechuga de pollo,a las finas hiebas. *Arroz con cilantro. *Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. *Tajada de plátano. *Sancocho. *Sorbete de guayaba. * Mandarina.	*Sobrebarriga asada (mechada). *Arroz con ajonjolí. *Papa al vapor con perejil *Lechuga, aguacate, tomate y cilantro. *Jugo de lulo. *Helado con fresas y banano.	Cumplir con el anexo técnico numeral 10.2.2.2.1. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año.	AURORA AVILA PINZÓN-RESPONSABLE DEL SERVICIO	12_2022		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	

FECHA DE VISITA	DIA	24	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: San Carlos

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9199/2022

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia uniones piso-pared y pared-pared del área de almacenamiento de residuos, sin uniones redondeadas, área de preparación con desprendimiento de cinta antideslizante en piso, unión pis-pared área de cocina caliente con desprendimiento de partículas y poceta lavado de ollas, desprendimiento de partículas e indicios de humedad en primer salón comedor.







No de Variable: 42

Descripción: Se evidencia que no se da cumplimiento con los alimentos establecidos en el plan de compras y análisis nutricional, los cuales establecen como aderezo de postre yogurt entero, el asociado adquiere alimento lácteo a base de yogurt entero.













Apoyo a la supervision
Lorena Castelblanco
Nombres y Apellidos
52858514
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 14

Fecha de Visita: 10 | 12 | 2022 Hora Inicio: 7:20 am Hora Finalización: 5:00 pm.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9199-2022 Nombre Asociado: Asociacion Mujer Cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113735-CCCP 06 004 San Carlos

Fecha Inicio Operación: 28/11/2022 Fecha Final Operación: 27/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Aurora Avila

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Carlos Dirección: Cra 18B 53 62 Sur.

Tel: 9283629 Cel.: 3027307490 Correo Electrónico: comedorsancarlos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 97

Participantes Autorizados por Plan de Compras 150. Total Asistencia del Dia: 94 Total Histórico de Asistencia: 988

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución Nº 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Arroz	2,91	3,0
	Zanahoria	2,29	2,40
	Carne	0,36	0,36
Cereal	Espaguetti	7,13	8,0
Verdura o ensalada	Lechuga	3,02	3,5
	Tomate	3,75	4,0
	Aguacate	3,87	4,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Carne	13,80	13,80
Tubérculo o plátano	Platano	13,26	14,0
Bebida de fruta	Maracuya	10,04	10,5
Postre	Papaya	10,46	11,5
	Queso	2,76	3,0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C ☒ NC ☐ NA ☐
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frio y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C ☐ NC ☒ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Paraiso	24.02.22	30.06.20	02.08.22	02.08.22	UFX 653
Carne			Gran Paraiso	24.02.22	30.06.20	02.08.22	02.08.22	UFX 653
Leche	Nicolalde		Makro	19.01.22		25.09.22		TAL 979
Queso	Nicolalde		Makro	19.01.22		06.01.22		VGV 178
Yogurt	Nicolalde		Makro	19.01.22		06.01.22		VGV 178

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	06.01.22	VGV 138
Crema de leche	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	06.01.22	VGV 148
Huevos	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	25.09.22	TAL 979
Mayonesa	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	25.09.22	TAL 999
Atún	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	25.09.22	TAL 979
Abarrotes	Nicolalde	/	Makio	19.01.22	Fav	/	25.09.22	TAL 979.
Pescado	/	/	/	/	/	/	/	/
Pulpas	/	/	Marly Pulpas	14.11.22	Fav.	/	05.04.22	628 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C ☒ NC ☐ NA ☐	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lady Carolina Romero Serrano	16/11/2022.
2	Beatriz Elena Martinez Rojas	12/08/2022.
3	Gloria Amparo Castrillon Cifuentes	18/08/2022
4	Claudia Yolima Corredin Caro	29/06/2022.
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 28/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 28/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 29/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lady Carolina Romero Serrano	28/11/22 - 10/12/22
2	Beatriz Elena Martinez Rojas	28/11/22 - 10/12/22
3	Gloria Amparo Castrillon Cifuentes	28/11/22 - 10/12/22
4	Claudia Yolima Corredin Caro.	28/11/22 - 10/12/22
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	28	Las instalaciones están protegidas contra la 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 ☒ NC ☐ NA ☐
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, 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. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos 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. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de aislamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 26 Mes 11 Año 2022 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 02 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 26/11/2022 Empresa: JAC Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	300
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2ºC a 6ºC.	C ☒ NC ☐ NA ☐
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☒ NC ☐ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C ☒ NC ☐ NA ☐
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de arroz	83,4	85,6
Cereal	Espaqueti	81,7	78,3
Proteina	Carne de res molida a la boloñesa.	86,8	81,9
Ensalada o Verdura	lechuga, tomate, aguacate y cilantro	4,6	3,9
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro natico	83,3	79,1
Bebida de Fruta	Jugo de Maracuyá	2,1	2,8
Postre	Papaya con queso	2,8	3,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Dia 03 Mes 03 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Dia 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma: 29/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha:	C ☐ NC ☐ NA ☒

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día ____ Mes ____ Año ____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** ____/____ **Actividad Física:** ____/____ **Fecha:** ____/____	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: ____/____ Fecha Reporte Cualitativo: ____/____				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** ____/____	C ☐ NC ☒ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	74	Las instalaciones son utilizadas estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se ejercen actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole. No recibe ni recauda donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Se verifica acta de apertura con fecha 07/11/2022. donde quedaron los siguientes hallazgos:
Rampa de ingreso al baño de participantes no cuenta con doble pasamanos: El Asociado instala pasamanos faltante
En cuanto a equipos y utensilios mínimos el asociado adquiere los recipientes herméticos (40 juegos), postreras (40 unidades), 2 cucharas de Servir y tabla verde; elementos faltantes en la visita de apertura.
El asociado radica Solicitud para visita de Secretaría de Salud el 30/11/2022 Radicado No. 53568.
El asociado radica plan de emergencias en la SDIS el 07/12/2022 Radicado No. E2022055402
La Responsable del Servicio envía protocolo de lavado de manos a Nutricionista local el 06/12/2022 y es Socializado el 07/12/2022
V 8 na. El asociado se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento
V 61, 62 y 63 na. No se ha programado jornada de Socialización de la clasificación nutricional

V 05 y 06. El asociado se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Aurora Aula Pinzón

52074242

Capitulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	14.	El proveedor de pulpas Hoty pulpas presenta Concepto Sanitario de un depósito de alimentos. Se debe presentar el concepto Sanitario que resulta de la Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos.	Pidiendo visita
O	68	No cuenta con visita, ni solicitud para emisión de concepto técnico de Seguridad humana y protección contra incendios	Pidiendo visita.

Powered by CamScanner

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	12	30/11/2022	El comedor cuenta con las fichas técnicas de los productos evidenciados en bodega	X		Cerrado		
O	30	30/11/2022	Se remueve manchas de óxido en piso de área de preparación. Se continúa evidenciando onicos piso-pared y pared-pared de área de almacenamiento temporal de residuos. Sin mallas cañas		X	Abierto		
O	35	30/11/2022	Se fija empeo en techo de área de preparación, empeos con acumulación de grasa y tierra fueron cambiados.	X		Cerrado		
O	37	30/11/2022	Se realiza mantenimiento de pintura a lockers.	X		Cerrado		
O	43	30/11/2022	El comedor incluye en el programa de limpieza y desinfección la rotación del producto desinfectante con otro principio activo y frecuencia de uso. El comedor cuenta con el producto	X		Cerrado		
O	44	30/11/2022	El comedor cuenta con el Certificado del lavado del tanque.	X		Cerrado		
O	45	30/11/2022	El comedor cuenta con el Certificado de fumigación	X		Cerrado		
O	47	30/11/2022	Se realiza mantenimiento a equipo de refrigeración, la temperatura se encuentra dentro del rango de seguridad, Se realiza mantenimiento de pintura a estructura de estufa y al drenaje de lavaplatos. Se le arregla la fuga de agua.	X		Cerrado		
O	42	30/11/2022	Protectores de tubería de gas se encuentran libres de grasa, sin embargo algunas secciones estan deterioradas.		X	Abierto		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Aura Ayde Pinzón	Nombres y Apellidos: Luna Ricaurte Vila
Firma	Firma: Luna S Ricaurte Vila
Cédula de Ciudadanía: 52071242	Cédula de Ciudadanía: 52101444
Cargo: Coordinadora	Cargo: Prof. Apoyo a la Supervisión SDIS

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113735 - CCCP - 06 - 004 San Carlos		
DIRECCIÓN:	Cra 18 B 53-62 Sur	**TELÉFONO:**	9283629
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/12/2022	**OPERADOR:**	Asociacion Mujer cabeza de familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res Molida a la Boñosa	Carne de Res Molida a la Boñosa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Espaqueti	Espaqueti	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ensalada lechuga Tomate Aguacate	Ensalada lechuga Tomate Aguacate	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Plátano Maduro Nalao	Plátano Maduro Nalao	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papaya con Queso	Papaya con Queso	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Maracuya	Jugo de Maracuya	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juana Ricaurte Vila.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Vila	NOMBRES Y APELLIDOS: Aurora Avila Pinzón

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190228518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113735 - CCCP - 06 - 004 San Carlos		
DIRECCIÓN:	Cra 18B 53 62 Sur	TELÉFONO:	9283629
OPERADOR	Asociacion Mujer Cabeza de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	10/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___ A 2 MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE ___ A ___ AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 43 AÑOS	40	GRUPO ETÁREO 5: DE 11 A ___ AÑOS	100

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO 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	2	Carne de Res molida a la Boñesa	Carne de Res molida a la Boñosa	51	PESO MUESTREADO	55	53																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	104																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Espagueti	Espagueti	70	PESO MUESTREADO	65	75																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Ensalada lechuga Tomate y Aguacate	Ensalada lechuga Tomate y Aguacate.	50	PESO MUESTREADO	51	48																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	96																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Plátano Maduro Asado	Plátano Maduro Asado	54	PESO MUESTREADO	55	54																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz.	240	PESO MUESTREADO	242	260																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Papaya con Queso	Papaya con Queso	62	PESO MUESTREADO	61	67																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	108																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: Lucia Ricaurte Vila

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Arturo Ruiz Pinzon

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 28 | 11 | 2022 Hasta 30 | 11 | 2022 Fecha Revisión 10 | 12 | 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9199-2022 Nombre Asociado: Asociacion Mujer Cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113735 - CCCP 06 004 San Carlos

Fecha Inicio Operación: 28/11/2022 Fecha Final Operación: 27/03/2023

Responsable Servicio : Aurora Avila

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C	
2. ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A COMPROMISOS DEL COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C	
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	C	
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	na	
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.	na	
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en visitas de la supervisión componente alimentación, nutrición y salubridad	C	

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF		na	
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		na	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envio a nutricionista local)		na	
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		na	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		na	
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		na	
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		na	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		na	
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)		na	
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		na	
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		na	
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		na	

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	2 de 3

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF		na	
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		na	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		na	
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		na	
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		na	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		na	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		na	

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	na		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquin (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 3 de 3

D. **Observaciones Generales**

Se realizan Soportes en el

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Aurora Aida Pinzón Nombres y Apellidos	Luna Ricaurte Vila Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52074202 Cédula de Ciudadanía	52 101 444 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Prof. Apoyo a Supervisor SDIS. Cargo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113735-CCCP-06-004 San Carlos

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9199/2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

NA	NA
NA	NA

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___3__ MENÚ: _____18____

GRUPO 6 A 8	GRUPO 9 A 13	GRUPO 14 EN ADELANTE
		

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52101444
Cédula de Ciudadanía