	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4067-2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita: 25 | 03 | 2023 Hora Inicio: 7:45am Hora Finalización: 5:00 p.m

Capitulo A. INFORMACION UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200-2022 Nombre Asociado: Asociacion mujer Cotero de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561-CCCP 06-005 Vicente San Ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Estefania Nova Garzon

2. Ubicación

Localidad: Tonjuelito Barrio: San Vicente Dirección: Cll 63 Sur # 31-33

Tel: 6013031208 Cel.: 3243572198 Correo Electrónico: comedoresanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Dia: 297 Total Histórico de Asistencia: 24659

Capitulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

- El comedor registra dos intercambios en la semana menu 11 cambia la fresa por la manzana en el postre Menu 12 Cambia la mandarina por el banano en el Postre.
- El comedor no cuenta con concepto Higienico Sanitario, Cuenta con correo de Solicitud de Visita y carta de Solicitud de Visita con numero de radicado 20231000022761 con fecha 11/02/2023.
- El comedor realiza labor de tanque el 15/10/2022, ejecutado por la empresa JAC-fumigaciones, la cual cuenta con concepto Sanitario favorable con fecha 23/11/2022. de igual forma cuenta con certificado de fumigacion del 15/11/2023. con la misma empresa
- El comedor realiza las actividades de estilo de Vida Saludable el 07/03/2023, Temas: TEC: Reduccion del Consumo de Sal, AF: Rutina de Actividad fisica con un total de 241 participantes, el cargue de la informacion al Sistema Sirbe se realiza el.
- La ultima jornada nueva de toma de medidas antropometricas realizada por el comedor fue el 21/03/23 a 66 participantes para completar el 100% de los participantes. la informacion se cargo al Sistema Sirbe

Powered by CamScanner

el 21/03/2023.
- El comedor no ha recibido el analisis nutricional, por lo cual no cuenta con informacion para hacer canalizaciones
- El comedor cuenta con certificado tecnico de Seguridad Humana y proteccion contra incendio emitido por los bomberos el 27/01/2023.
- El personal manipulador recibe la capacitacion contratada el 21/03/2023 Tema: Servido y distribucion de alimentos
- El comedor realiza informe cualitativo de las actividades de SVS el 21/03/2023.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna Stefannia Nova G.

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4067-2022	FORMATO NO CONTROLADO	
Integración Social		PAGINA	3 de 4

Capitulo C. 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 R
R	2	13/03/23	25/03/23: En Seguimiento se evidencia que la fecha de Vencimiento Registrados en los rotulos de los complimentos se encuentran dentro de la vida util.	X		Cerrado	
R	9	13/03/23	25/03/23: El comedor utiliza la totalidad de los ingredientes listados en la minuta	X		Cerrado	
O	55	13/03/23	25/03/23: El comedor cumple con las caracteristicas organolepticas de los alimentos preparados esperados	X		Cerrado	
O	54	16/01/23	25/03/23: El comedor cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo etario 9-13 años	X		Cerrado	
O	51	15/02/23	25/03/23: El comedor cumple con la temperatura de refrigeracion del alimento del puesto	X		Cerrado	
O	57	15/02/23	25/03/23: En Seguimiento se evidencia que el comedor cumple con la Temperatura de Seguridad de los alimentos preparados	X		Cerrado	
O	23	13/03/23	25/03/23: El comedor presenta el Certificado medico de aptitud para manipular alimentos de la Señora Miriam Mota con fecha 14/03/2023	X		Cerrado	
O	11	15/02/23	25/03/23: El comedor cuenta con los ingredientes para las preparaciones del lones Menu 14	X		Cerrado	
O	19	13/03/23	25/03/23: El responsable del Servicio Realiza los Ajustes en Entradas y Salidas	X		Cerrado	

Powered by CamScanner

Capitulo C. 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 R
R	2	13/03/23	25/03/23: En Seguimiento se evidencia que la fecha de Vencimiento Registrados en los rotulos de los condimentos se encuentran dentro de la vida util.	X		Cerrado	
R	9	13/03/23	25/03/23: El comedor utiliza la totalidad de los ingredientes listados en la minuta	X		Cerrado	
O	55	13/03/23	25/03/23: El comedor cumple con las caracteristicas organolepticas de los alimentos preparados esperados	X		Cerrado	
O	54	16/01/23	25/03/23: El comedor cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo etario 9-13 años.	X		Cerrado	
O	51	15/02/23	25/03/23: El comedor cumple con la temperatura de refrigeracion del alimento del puesto	X		Cerrado	
O	57	15/02/23	25/03/23: En Seguimiento se evidencia que el comedor cumple con la Temperatura de Seguridad de los alimentos preparados	X		Cerrado	
O	23	13/03/23	25/03/23: El comedor presenta el Certificado medico de aptitud para manipular alimentos de la Señora Miriam Mota con fecha 14/03/2023	X		Cerrado	
O	11	15/02/23	25/03/23: El comedor cuenta con los ingredientes para las preparaciones del Tones Menu 14	X		Cerrado	
O	19	13/03/23	25/03/23: El responsable del Servicio Realiza los Ajustes en Entradas y Solidos	X		Cerrado	

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4067-2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 4 de 4

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

Capitulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Stephannia Nova G. Nombres y Apellidos	Alba Nidia Arboleda M. Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796 Cédula de Ciudadanía	29659176 Cédula de Ciudadanía
Rep. Servicio Cargo	Apoyo a la Supervision Cargo

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

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:	113561 - CCCP - 06 - 005 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 53 Sur #31-33	TELÉFONO:	6013031258
OPERADOR	Asociación Mujer Cabeza de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	25/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1 DE ___ A ___ MESES	—	GRUPO ETAREO 2 DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETAREO 3 DE 6 A 8 AÑOS	75	GRUPO ETAREO 4 DE 9 A 13 AÑOS	38	GRUPO ETAREO 5 DE >A 14 AÑOS	230

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
4	5	Sancocho	Sancocho	270	PESO MUESTREADO	265	272	282	256	279																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100	104	94	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
4	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	90	PESO MUESTREADO	71	82	83	69	88																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78	91	92	98	97																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
4	5	Lechoga Tomate Zanahoria	Lechoga Tomate Zanahoria	65	PESO MUESTREADO	50	71	62	67	64																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	76	109	95	103	98																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
4	5	Pechuga pollo Ehierbas	Pechuga pollo Ehierbas	57	PESO MUESTREADO	58	57	61	58	57																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	107	101	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
4	5	Tajada plátano	Tajada Plátano	48	PESO MUESTREADO	44	46	48	46	50																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	95	100	95	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
4	5	Mandarina	Banano	150 170	PESO MUESTREADO	164	176	168	162	153																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	—	—	—	—	—																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Nidia Arboleda.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Stgrannia Nava

Powered by CamScanner

	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 20180206408 - 31/05/2018
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tonjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113561-CCCP-06-005 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 53 Sur #31-33	TELÉFONO:	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/03/2023	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
Sancocho	Sancocho	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Abanico	Arroz con Abanico	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Lechuga, Tomate Zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pechuga de pollo a la Criolla	Pechuga de pollo a la Criolla	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Tajada de Obtano	Tajada de obtano	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Mandarina	Banano	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Nidia Arcelo M	NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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	25	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113561 – CCCP – 06 – 005 San Vicente Ferrer

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9200 – 2022

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

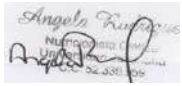
SEMANA N°____2_____ **MENU____12_____**

Grupo 6 – 8 Años	Grupo 9 – 13 Años	Grupo Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Alba Nidia Arboleda Murillo
Nombres y Apellidos
29659476
Cédula de Ciudadanía

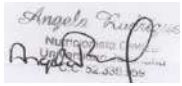
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT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

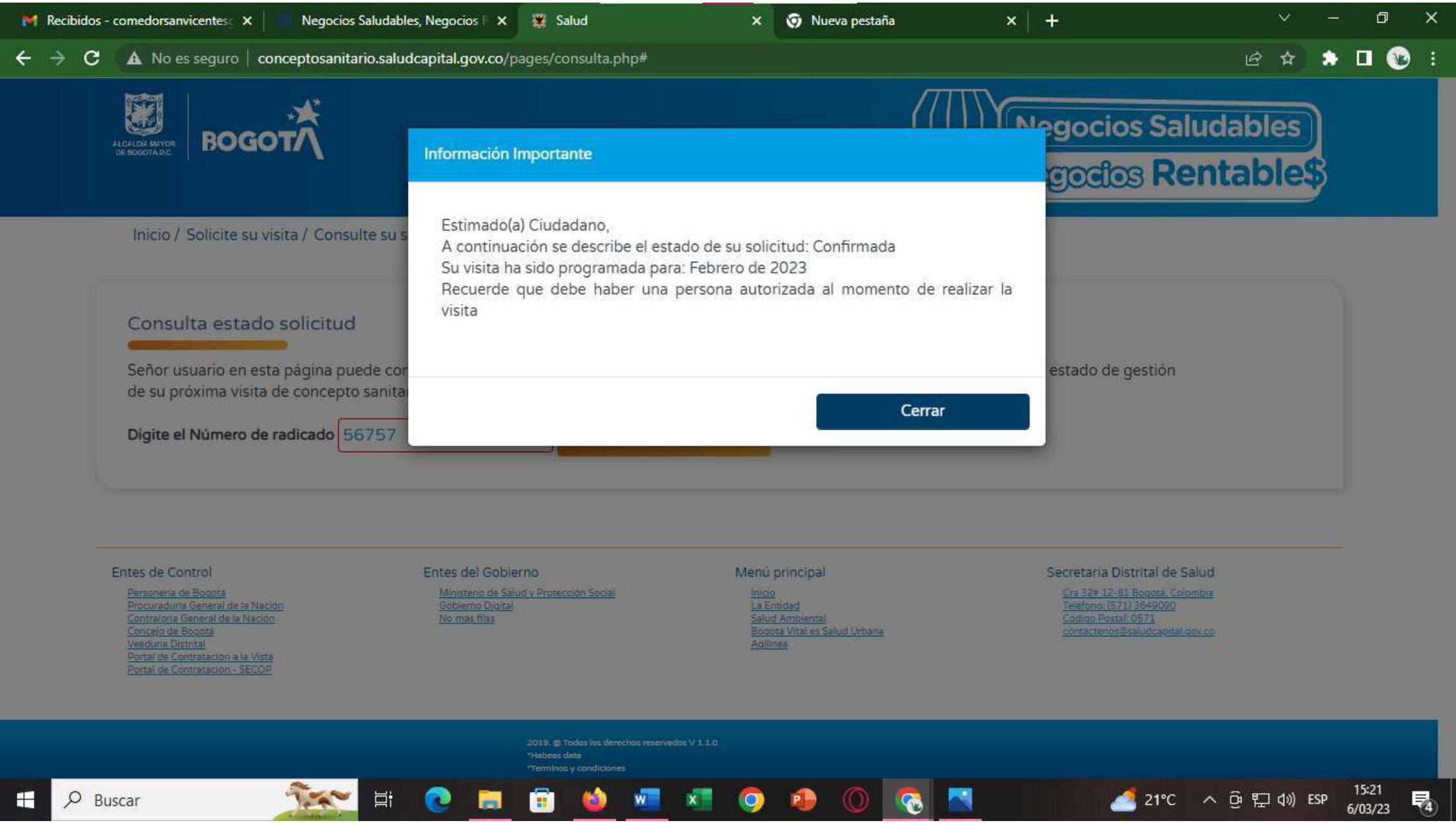
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: TUNJUELITO **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP SAN VICENTE FERRER **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA GARZÓN
OPERADOR: ASOCIACIÓN MUJER CABEZA DE FAMILIA (ASOMUCAF)

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	
24/03/23	11	fresa con helado	manzana con helado	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad solicitada, está escaso el fruto y costoso.	STEFANIA NOVA GARZÓN- RESPONSABLE DEL SERVICIO	06-010-2023		 Angela Rodríguez Romero

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 VICENTE FERRER **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA GARZÓN
OPERADOR: ASOCIACIÓN MUJER CABEZA DE FAMILIA (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	
25/03/23	12	Mandarina	Banano	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad solicitada, está escaso el fruto y costoso.	STEFANIA NOVA GARZÓN- RESPONSABLE DEL SERVICIO	06-011-2023		 Angela Rodríguez Romero


Recibidos - comedorsanvicentes
Negocios Saludables, Negocios
Salud
Nueva pestaña
No es seguro | conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php#
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ
Negocios Saludables
Negocios Rentable$
Información Importante
Estimado(a) Ciudadano,
A continuación se describe el estado de su solicitud: Confirmada
Su visita ha sido programada para: Febrero de 2023
Recuerde que debe haber una persona autorizada al momento de realizar la visita
Cerrar
Inicio / Solicite su visita / Consulte su s
Consulta estado solicitud
Señor usuario en esta página puede cor
estado de gestión
de su próxima visita de concepto sanita
Digite el Número de radicado 56757
Entes de Control
Personería de Bogotá
Procuraduría General de la Nación
Contraloría General de la Nación
Concejo de Bogotá
Veeduría Distrital
Portal de Contratación a la Vista
Portal de Contratación - SECOP
Entes del Gobierno
Ministerio de Salud y Protección Social
Gobierno Digital
No más filas
Menú principal
Inicio
La Entidad
Salud Ambiental
Bogotá Vital es Salud Urbana
Agilines
Secretaría Distrital de Salud
Cra 32# 12-81 Bogotá, Colombia
Teléfono: (571) 3649090
Código Postal: 0571
contactenos@saludcapital.gov.co
2019. @ Todos los derechos reservados V 1.1.0
*Habeas data
*Terminos y condiciones
Buscar
21°C
ESP
15:21
6/03/23



Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos
ASOMUCAF
NIT 830100672-1

NIT 830100672-1

Bogotá, febrero 11/02/2023

Señores:
Secretaria Distrital de Salud
E.S.E Hospital del Tunal
Dirección de salud Publica
Cuidad.

Sur E.S.E.

No. 20231000022762
Cod Verificacion: 094d0
Fecha Radicado: 13-FEB-2023 08:5
Destino: DIRECCION DE GESTION DEL RIESGO EN SALUD
Remitente: ASOCIACION MUJER CABEZA DE FAMILIA
Anexos: 0. Folios: 1.

Ref.: Solicitud Visita Concepto Sanitario AS00067414

Respetados señores, por medio de la presente nos permitimos dirigirnos a ustedes con el fin de solicitar una visita a nuestras instalaciones en el establecimiento Comedor comunario Cocina Popular San Vicente Ferrer de la LOCALIDAD DE TUNJUELITO. Ubicado en la Calle 53 sur # 31-33, barrio San Vicente Ferrer. Ya que se ha realizado la solicitud en reiteradas ocasiones par la página de negocios saludables desde el mes de noviembre y hasta la fecha no hemos obtenido respuesta. Dicha visita se requiere con el fin de dar trámite al correspondiente concepto sanitario establecido en la ley 9 de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia para acreditar nuestro establecimiento.

Sin otra cosa en particular y esperando su pronta respuesta cordialmente,

Atentamente,

Stefannia Nova
Responsable del Servicio.
Tel:3166978342

Teléfono: 7600410 -

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C
SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del Establecimiento: COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER

Razón Social: ASOCIACION MUJER CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS

NIT. o Cédula: 830100672 **Riesgo del Establecimiento:** BAJO

Dirección: Calle 53 Sur # 31-33 - Casa **Teléfonos:** 3125650403

Barrio: SAN VICENTE FERRER **Localidad:** TUNJUELITO

INFORMACIÓN DE LA VISITA

Nombre del funcionario Revisor: SUBDIRECCIÓN DE GESTIÓN DEL RIESGO

Fecha de la Visita (dd/mm/aaaa) 27-ene.-2023 **Fecha de Vencimiento** (dd/mm/aaaa) 23-ene.-2024

CONCEPTO TÉCNICO DE SEGURIDAD HUMANA Y SISTEMAS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO CT No. 2022-0023257 NNH42VA6SU20540

El subdirector de Gestión del Riesgo de la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá Hace Constar que luego de realizada la respectiva revisión técnica, el establecimiento arriba mencionado:

CUMPLE

CON LOS REQUISITOS BÁSICOS DE SEGURIDAD HUMANA Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

SE RECOMIENDA TOMAR EN CUENTA LAS OBSERVACIONES DADAS EN ESTE DOCUMENTO Y POSTERIOR A ESTO, SOLICITAR NUEVAMENTE EL CONCEPTO TÉCNICO.

CONDICIONES GENERALES:

a) El presente concepto técnico es un documento público emitido únicamente por la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá y se genera en corresponsabilidad con el establecimiento; es decir el establecimiento garantiza las condiciones mínimas exigidas normativamente en seguridad humana y sistemas de protección contra incendio.

b) El presente Concepto Técnico NO hace las veces del CONCEPTO TÉCNICO DE AGLOMERACIONES DE PÚBLICO , el cual corresponde a la evaluación del plan de emergencias y contingencias dentro de las competencias establecidas en el artículo 6 del Decreto 599 de 2013, entendiendo el plan de emergencias y contingencias, conforme a lo definido en el Artículo 41 de Decreto 599 de 2013; por lo anterior si su establecimiento se utiliza para efectuar algún tipo de evento que cuente con AGLOMERACIÓN DE PÚBLICO, se sugiere cumplir con el DECRETO 599 DE 2013 y normas complementarias.

c) La vigencia del presente concepto técnico es por un año, tiempo en el cual la UAE. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá podrá efectuar Visita de Verificación y caso tal ratificar o revocar el concepto técnico.

d) El Concepto perderá su validez en el momento que se incumplan con las condiciones mínimas en Seguridad Humana y Sistemas de Protección contra incendio.

e) El establecimiento debe tener en cuenta los siguientes aspectos mínimos para garantizar condiciones de seguridad y protección apropiadas:

- Verifique que las fuentes de ignición y combustibles se encuentren separadas, almacenados de manera adecuada y en áreas definidas.
- Asegúrese de no sobrecargar las tomas eléctricas ni realizar conexiones improvisadas.
- Revise las conexiones eléctricas periódicamente y realice el mantenimiento necesario con personal calificado. Verifique que las instalaciones de Gas natural y/o GLP cumpla normatividad vigente.
- Mantenga un registro de los riesgos de incendio y de lo que se ha hecho para eliminarlos o reducirlos y evalúelo periódicamente.
- Verifique constantemente que las salidas y vías de evacuación permanezcan libres de cualquier obstáculo y en condiciones de operatividad adecuadas.
- Evalúe la señalización de los medios y vías de evacuación y realice los ajustes que sean necesarios, de tal manera que los ocupantes del lugar puedan encontrar sin problema la salida de evacuación y puedan dirigirse a un lugar seguro.
- Asegúrese de que los medios de evacuación no tengan superficies resbalosas y en caso de considerarlo necesario utilice elementos antideslizantes.
- Evalúe si cuenta con el equipamiento y los elementos necesarios que garanticen la permanencia segura y cómoda de niños, ancianos y personas en condición de discapacidad.
- Verifique periódicamente los equipos de iluminación de emergencia, asegurándose de que todos los corredores, escaleras, descansos y salidas estén iluminados.
- Evalúe los equipos de detección, alarma y protección contra incendios con que cuenta la edificación y realice los cambios y el mantenimiento necesarios.
- Actualice el plan de emergencia y contingencia de manera periódica y difúndalo con el personal del lugar.}
- Capacite periódicamente al personal de brigadas en el manejo de equipos de protección contra incendios y prácticas de evacuación

CARLOS ZARATA CANTOR 3-1-01
PROFESIONAL ESPECIALIZADO SGR
UAE - Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá

EMISIÓN
Subdirección

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **____STEFANNIA NOVA GARZON_____**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
JAC FUMIGACIONES	15 DE ABRIL DE 2023	HIPOCLORITO DE SODIO	HIDROXIDO DE SODIO	15 ML	

JAC
Fumigaciones
NIT. 19.455.712-8

Lavado y desinfección de tanques para Almacenamiento de agua potable
Control de:
Cucarachas
Zancudos
Roedores
Moscas
Pulgas

Bogotá, 15 de Octubre 2022

Me permito certificar que el establecimiento de las características relacionadas a continuación se le prestó el siguiente servicio en el plan de saneamiento ambiental.

Dirección. Calle 53 No.31 – 33 Sur
Establecimiento. Comedor Comunitario San Vicente

Lavado y Desinfección de: Un tanque aéreo en material plástico capacidad 1000 litros. Para el almacenamiento de agua potable.

Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 15ml por litro de agua.

Cordialmente,

Jesús Alirio Castiblanco Guevara.
Gerente.

Se anexa fotocopias fichas técnicas de productos utilizados y concepto sanitario de la empresa vigente expedido por la Secretaria de Salud Hospital Pablo VI Bosa Acta SQ07C No. 002654 – Noviembre 23 de 2021

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá D.C., febrero 9 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.
12:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer

TEMA: Segunda toma de talla y peso I semestre 2023.

ASISTENTES: Participantes del comedor.

ORDEN DEL DÍA:

Segunda toma de talla y peso I semestre de 2023.

DESARROLLO:

De acuerdo al cronograma de medidas antropométricas enviado a la profesional de Nutrición y Dietética de la Subdirección Local de Tunjuelito, en cumplimiento al mismo, se realizó la segunda convocatoria de los participantes del comedor comunitario cocina popular por medio de carteles, voz a voz y vía WhatsApp.

Durante la jornada de toma de talla y peso se garantizó la limpieza y desinfección de los equipos utilizados para la toma de medidas antropométricas, cada vez que se realizaba una nueva toma antropométrica.

ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., marzo 7 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

12:00 p.m. – 1:00 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer

TEMA: Toma de talla y peso I semestre 2023.

ASISTENTES: Participantes del comedor.

ORDEN DEL DÍA:

Tercera toma de talla y peso I semestre de 2023.

DESARROLLO:

De acuerdo al cronograma de medidas antropométricas enviado a la profesional de Nutrición y Dietética de la Subdirección Local de Tunjuelito, en cumplimiento al mismo, se realizó la convocatoria de los participantes del comedor comunitario cocina popular por medio de carteles, voz a voz y vía WhatsApp.

Durante la jornada de toma de talla y peso se garantizó la limpieza y desinfección de los equipos utilizados para la toma de medidas antropométricas, cada vez que se realizaba una nueva toma antropométrica.

ACTA N° 005

FECHA: Bogotá D.C., marzo 21 de 2023.

HORA: 7:00 a.m. - 8:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, San Vicente Ferrer.

TEMA: Servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Servido y empacado de alimentos

DESARROLLO:

1. Objetivo: entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los participantes.
2. Servido y empacado de alimentos

Adolfo S

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 004

FECHA: Bogotá D.C., marzo 21 de 2023.

HORA: 10:30 a.m. – 2:00 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer

TEMA: Toma de talla y peso I semestre 2023.

ASISTENTES: Participantes del comedor.

ORDEN DEL DÍA:

Cuarta toma de talla y peso I semestre de 2023.

DESARROLLO:

La cuarta toma de talla y peso fue reprogramada en el mismo mes de marzo y enviada la misma a la profesional de Nutrición y Dietética de la Subdirección Local de Tunjuelito, la convocatoria de los participantes del comedor comunitario cocina popular se realizo por medio de carteles, voz a voz y vía WhatsApp.

Durante la jornada de toma de talla y peso se garantizó la limpieza y desinfección de los equipos utilizados para la toma de medidas antropométricas, cada vez que se realizaba una nueva toma antropométrica.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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	13	3	2023	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	5:45pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9200-2022** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN MUJERES CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113561 CC CP 06-005 SAN VICENTE FERRER

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

Nombre Responsable del Servicio: ESTEFANIA NOVA GARZÓN

2. Ubicación

Localidad: TUNJUELITO Barrio: SAN VICENTE Dirección: CALLE 53 Sur # 31-33

Tel: 6013031258 Cel.: 3243572158 Correo Electrónico: comedorsanvicenteferreroutlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 298 Total Histórico de Asistencia: 21700

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 [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [ ] NC [X] 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 N° 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 [X] 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: X NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	FRESA	23,01	13,6
	Crema de leche	1,87	1,8

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: X NC: X 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: X 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: X 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: X 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: X NC: ☐ NA: ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Paraiso	24/02/2022	30/06/2020	22/08/2022	22/08/2022	UFV 653
Carne			Gran Paraiso	24/02/2022	30/06/2020	22/08/2022	22/08/2022	UFV 653
Leche	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023		25/09/2022	25/09/2022	TAL 979
Queso	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023		25/09/2022		TAL 979
Yogurt	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023		25/09/2022		TAL 979

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Crema de leche	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Huevos	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Mayonesa	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Atún	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Abarrotes	Nicolaide		MAKRO	24/01/2023	Favorable con requerimientos	24/01/2023	25/09/2022	TAL 979
Pescado								
Pulpas	-	-	Full Pulpas	1/12/2022	Favorable	-	9/12/2022	VEO 806

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	DARLY GINET CORTES	25/11/2022
2	MIRIAM MOTA	No tiene
3	MARIA DEL PILAR CAICEDO	5/07/2022
4	CRISTIAN FABIAN MAYORCA A	3/03/2023
5		
6		
7		
8		
9		

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: _30/11/2022, 10/02/2023, 07/01/2023_ 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: _29/11/2022, 10/02/2023, 07/01/2023_	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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: _30/11/2022, 10/02/2023, 07/01/2023_ Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] TEMA: Prealistamiento y preparación de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	DARLY GINET CORTES	28/11/2022 - 18/02/2023
2	MIRIAM MOTA	28/11/2022 - 18/02/2023
3	MARIA DEL PILAR CAICEDO	28/11/2022 - 18/02/2023
4	CRISTIAN FABIAN MAYORCA A	- 18/02/2023
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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] Con solicitud

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 [X] NC [ ] 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 [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 __15__ Mes __10__ Año __2022__ **Material:** __Plástico__ **Nº Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** ____1000L____ **Empresa:** _____JAC FUMIGACIONES_____ **Concepto Sanitario:** ____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __23__ Mes _11__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: _____15/10/2022_____ Empresa:_____JAC FUMIGACIONES___ Concepto Sanitario: ____Favorable__	C [ ] 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 2°C a 6°C.	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 [X] NA [ ]	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITA	80,9	68,0
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	87,4	69,0
Proteína	CARNE DE RES MECHADA	79,6	67,2
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	16,1	1,1
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	66,5	86,8
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	7,0	6,3
Postre	FRESAS CON CREMA	11,3	5,0

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 __13__ Mes _01__ Año ___2023___ **Nutricionista :** Día __06__ Mes __12___ Año ___2022____	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X]

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 [X] **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 [X]

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 __12__ Mes __12__ Año ____2022___ Aprobación: 16/12/2022	C [X] 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:** _Manejo y control del consumo de azúcar_ **Actividad Física:** __Ejercicios jovenes __ **Fecha:** _____09/02/2023____	C [X] 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: _____15/02/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____				C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con recibo de pago
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 [X] 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 [X] 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.	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 realiza seguimiento al acta de visita del 16/02/2023. Se entrega menú N°1 Semana !.

Variable 1. Intercambios memú 3 15/02/2023 se enntrega pera en lugar de uva del postre, menú 5 del 17/02/2023 se entrega manzana por melón de postre

Variable 61,62,63. NA. No se ha realizado socialización del estado nutricional al comedor.

Variable 68. A la fecha no se cuenta con concepto de Bomberos..

Durante la vista el comedor hace ingreso de 5,1Kg de fresa de la jornada

Variable N°59. Se realizará otra citación a usuarios para completar la medición de talla y peso de los participantes.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
R	2	Se evidencia de acuerdo a los rótulos de identificación de los recipientes condimenteros : ají, pimienta, orégano que los productos se encuentran vencidos del 22/12/2022. Se evidencia 1,7Kg de banano sobremadurado y con crecimiento fúngico,	Inmediato
R	9	Se evidencia déficit de fresa del postre, se requiere 23,01Kg y se cuenta con 13,6Kg presentando un faltante de 9,41Kg	Inmediato
O	55	Se evidencia sorbete de curubá que no presenta caracteristicas propias del producto respecto a sabor, textura. Se evidencia aguado, con grumos.	Próxma visita
O	19	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia de materias primas en fisico y el registro en el formato de entradas y salidas Fresa, banano y papa criolla.	Próxma visita
O	23	Se evidencia que no se cuenta con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos de la manipuladora Miriam Mota	Próxma visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	47	27/01/2023	13/03/2023.En visita de seguimiento se evidencia que la situación de combustión de la estufa está resuelto toda vez que el 16/02/2023 fue instalado el gas natural, en reemplazo de las pipetas de gas.	X		Cerrado		
O	54	16/01/2023	13/03/2023.En visita de seguimiento se evidencia que 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 .		X	Abierto		
O	28	8/02/2023	13/03/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se realizan los mantenimientos pertinentes para garantizar la hermeticidad del comedor.	X		Cerrado		
O	30	8/02/2023	13/03/2023. .En visita de seguimiento se evidencia que el comedor realiza los mantenimientos respectivos al piso de la cocina y la protección a la base de la mesa en contacto con el mismo para prevenir la corrosión.	X		Cerrado		
O	11	15/02/2023	13/03/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de los alimentos para 2 días de preparación, se observa faltante de 9,4Kg de fresa para el postre de la jornada, no cuenta con calabacin del menú N° 2, pendiente 10Kg de yuca, 22Kg de banano.		X	Abierto		
O	51	15/02/2023	13/03/2023. .En visita de seguimiento se evidencia que el aderezo del postre crema de leche del postre, se observa temperatura del producto durante la entrega de 11,3°C. Adicionalmente sólo se suministra cuchara a los participantes para el consumo de los alimentos.		X	Abierto		
O	57	15/02/2023	13/03/2023. .En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza la temperatura de seguridad de los alimentos preparados verduras cocidas con mayonesa fría T°1:16,1°C, sorbete de tomate de árbol T°1: 7,0°C y crema de leche del postre T°1: 11,3°C		X	Abierto		

Tipo O, P, F	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
Stefannia Nova G.	María Camila Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Camila Duarte H
1013616796	Firma
Cédula de Ciudadanía	5197995
Rep. Servicio.	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Profesional Apoyo a Supervisión
	Cargo

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 20219028518 17/09/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113561 CC CP 06-005 SAN VICENTE FERRER		
DIRECCIÓN:	CALLE 53 Sur # 31-33	TELÉFONO:	3243572158
OPERADOR	ASOCIACIÓN MUJERES CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS	FECHA: (dd/dm/aaaa)	13/03/23

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A _2__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5__ AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	38	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	230

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	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 AÑOS	5	SOPA DE CONCHITA	SOPA DE CONCHITA	270	PESO MUESTREADO	186	248	283	266	290																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	69	92	105	99	107																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
9 a 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	90	PESO MUESTREADO	68	95	94	81	65																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78	106	104	90	72																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	1																		
9 a 13 AÑOS	5	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	33	PESO MUESTREADO	39	37	42	23	35																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	112	127	70	106																		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3																		
9 a 13 AÑOS	5	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	55	PESO MUESTREADO	37	70	54	54	45																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	67	127	82	98	82																		
					CALIFICACION	1	1	1	3	1																		
9 a 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	28	PESO MUESTREADO	39	24	27	29	34																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	139	86	96	104	121																		
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																		
9 a 13 AÑOS	5	SORBETE DE TOMATE DE ARÁNDANO	SORBETE DE GUANABANA	270	PESO MUESTREADO	260	270	280	280	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	104	96	104																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 a 13 AÑOS	5	FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	75	PESO MUESTREADO	56	78	61	55	49																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75	104	98	73	65																		
					CALIFICACION	1	3	1	1	1																		

OBSERVACIONES: Menú 1 semana 1

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Stefanía Rubio G.

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 COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113561 CC CP 06-005 SAN VICENTE FERRER		
DIRECCIÓN:	CALLE 53 Sur # 31-33	**TELÉFONO:**	3243572158
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/03/23	**OPERADOR:**	ASOCIACIÓN MUJERES CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITA	SOPA DE CONCHITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE CURUBA	1	7	7	6	6	6	1	Se evidencia sorbete de sabor no característico, aguado. Grumos de leche en polvo.
		2	7	7	6	6	6		
		3	7	7	6	6	6		
FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	1	8	8	8	6	7	3	
		2	8	8	8	6	7		
		3	8	8	8	6	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Stephania Nova G.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**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 1 2 2023 Hasta 28 2 2023 Fecha Revisión 13 3 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9200-2022 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN MUJERES CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 CC CP 06-005 SAN VICENTE FERRER

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

Responsable Servicio : ESTEFANIA NOVA GARZÓN

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	C	
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.	C	
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	**C**		
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 envío a nutricionista local)	C		
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		OJO
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		10/02/2023
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		10/02/2023
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		3/03/2023
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	Sin socialización
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		Manejo y control de consumo de azúcar
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		241
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

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	C		
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		Hermet-plagas
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		18/02/2023
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)	**C**		**19//01/2023**
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 botiquín (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		

Integración Social	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

EL COMEDOR REALIZA LAS ACTIVIDADES DEFINIDAS PARA EL PERIODO DE FEBRERO DE 2023, ADJUNTA 1CD CON INFORME DE GESTION Y SOPORTES

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Stefannia Novoa G.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H Firma
1013616796	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Resp. Servicio	Profesional Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 15 / 02 / 2023 Hora Inicio: 7:30 AM Hora Finalización: 3:20 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200-2022 Nombre Asociado: Formacion Mujeres cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 - CCCP-06-004 San Vicente Ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Estefanie Nova Garzon

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Vicente Dirección: Cl 53 sur # 31-33

Tel: 6013083758 Cel: 3243577458 Correo Electrónico: Comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 287 Total Histórico de Asistencia: 15274

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 N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	Arroz	13.45	135
Verdura o ensalada	Fresa	6.79	6.3
	lechuga	6.47	65
	Manzana	6.78	65

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Naranja	1.44	1.5
Tubérculo o plátano	Canela	0.11	0.10
Bebida de fruta	Manzana	20.19	21
	Leche	9.6	10
Postre	pera	23.01	23
	Yogurt	5.62	6

Categoria 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Exan Paraiso	24/02/22	3/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Exan Paraiso	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche	Nicolalde		Makro	24/02/23		25/09/22	25/09/22	TAL 979
Queso	Nicolalde		Makro	24/02/23		25/09/22		TAL 979
Yogurt	Nicolalde		Makro	24/02/23		25/09/22		TAL 979

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Crema de leche	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Huevos	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Mayonesa	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Atún	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Abarrotes	Nicoldde		Makro	24/01/23	fav. Req.		25/09/22	TBL 979
Pescado	———	———	———	———	———	———	———	———
Pulpas	—	—	FD# Pulpas	01/12/22	favorable		09/12/22	VEQ 806

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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	Darlyn Yinet Cortes	25/11/2022
2	Miriam Mota	09/03/2022
3	Maria del Pilar Caicedo	05/07/2022
4	Maria Fernanda Tibocha	15/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

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: 30/11/22 07/01/23 10/02/23 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: 29/11/22 07/01/23 10/02/23	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: 20/01/23 07/01/23 10/02/23 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	Darlyn Yinet Cortes	28/10/22 - —
2	Miriam Mota	28/10/22 - —
3	Maria del Pilar Caicedo	28/10/22 - —
4	Maria Fernanda Tibocha	10/02/23 - —
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 [ ] NC [X] 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:** Dia: ____ 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 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 [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 [X] NC [ ] 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 [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: Dia 15 Mes 10 Año 2022 Material: Plastico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 L Empresa: JAC Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Dia 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/22 Empresa: JAC Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorables	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 termometros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y gramera"*	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosion 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 2°C a 8°C.	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 85°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	Sopa de cochoco Cabeza	76.5	80
Cereal	Arroz con Pimenton	81.3	85.6
Proteína	Pechuga Pollo Coleo Naranja	79.3	70.6
Ensalada o Verdura	Lechuga, Manzana, Fresa Crema	2.6	2.4
Tubérculo o Plátano	Platano Maduro cocido Carda	84	84.8
Bebida de Fruta	Sorbete de Maracuya	1.8	2.4
Postre	Pera con yogurt.	11.0	2.8

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 13 Mes 01 Año 2023 **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: 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 5 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: Dia — 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:** Dia 12 Mes 12 Año 2022 16-12-22 Aprobacion	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: Manejo y control de consumo Azucar Actividad Física: Ejercicio 2. Fecha: 09/02/2023	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: 15/02/2023 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: 13/12/2022 Recibo de pago	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.	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
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

V1. El comedor Presenta, un intercambio en la Semana Menu 3 Cambia la ova por pera en el postre.

V26. El comedor Tiene programada la capacitacion al personal del mes de febrero para el 20/02/2023 Tema Prealistamiento y preparacion de los alimentos y se les realizo un reporte en capacitacion de porciones Servidas durante el Servicio el 01/02/23.

V.31. El comedor cuenta con correo de Solicitud de Visita y un radicado de Solicitud de Visita para el concepto Sanitario con fecha del 11/01/23

V59. El comedor Realiza la primera jornada del Tema de Talla y peso el 07/01/2023 a un Total de 160 participantes, la Segunda jornada el 09/02/2023 a un total de 51 participantes y la Tercera Jornada la Tienen Programada para

el 7/03/2023. Para darle complimiento al 100% de los portapontes

V. 61, 62, 63 No Aplica, Se encuentra dentro de los tiempos.

V. 68 El comedor realize el curso Virtual y diligenciamiento del formurario Virtual de los Bomberos el 19/01/23 para obtener el concep. to teenico de seguridad humana, pendiente recibir informe.

V. 73. El comedor realizo la entrega del informe la pasada visita 08/02/23.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	El comedor no garantiza los ingredientes para las preparaciones. Durante la visita se observe, lechuga y frees para la ensalada y pera para el postre. Adicional tiene pendiente el ingreso de algunos ingredientes para las preparaciones de los dos días siguientes.	Proxima Visita
O	51	En la primera toma de temperatura del yogurt del postre arroja 11°C	Proxima Visita
O	57	El comedor no garantiza la temperatura de Seguridad en la primera Toma de temperatura el yogurt arroja 11°C.	Proxima 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	47	17/01/23	15/02/23: Se continua evidenciando generacion de hollin en la estufa		x	Abierto		
O	54	16/01/23	15/02/23. El comedor no comple con los pesos servidos establecidos en la minuta pa tron, menus en la pechuga de pollo en edad a la naranja; en la ensalada de lechuga, tomate, manzana y crema de leche y en el platano maduro cocido con canela, para el grupo etario mayores de 14 años Segun lo establecido en el plan de muestreo del anexo Tecnico.		x	Abierto		
O	21	08/02/23	15/02/23. En seguimiento se evi - dencia que el personal utiliza el uniforme de acuerdo a lo establecido en el anexo tecnico	x		Cerrado		
O	28	08/02/23	La puerta de ingreso NO garantiza hermeticidad, presente espacio en la parte superior 15/02/23 - se mallo Tipo anjeo de la puerta esta rota.		x	Abierto		
O	30	08/02/23	15/02/23 Se continua evidencian. do oxido en el poso debajo de la estufa		x	Abierto		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 14 de 14

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Stephannia Nova G. Nombres y Apellidos	Alba Nidia Bolcoledo Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796 Cédula de Ciudadanía	79656176 Cédula de Ciudadanía
Responsable Cargo	Apoyo a la Supervision Cargo

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

	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 I2019026518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113561 - CCCP - 06 - 004 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 93 Sur # 31-33	TELÉFONO:	6013031258
OPERADOR	Asociacion mujeres Roberto de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	15/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES	-	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	38	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS	230

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																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Pechuga pollo en salsa Naranja	Pechuga pollo en salsa Naranja	71	PESO MUESTREADO	61	70	77	74	72	72	80	80	71	70	71	71	80									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	98	108	104	100	100	112	112	100	98	100	100	112									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	1									
5	13	Arroz con Pimenton	Arroz con Pimenton	108	PESO MUESTREADO	116	100	98	109	102	101	103	108	105	107	110	104	110								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	92	90	101	94	101	95	100	97	99	101	96	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ensalada Lechuga fresa manzana	Ensalada lechuga fresa manzana	78	PESO MUESTREADO	82	82	66	68	86	75	76	70	80	84	77	85	89									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	105	84	87	110	96	97	89	102	107	98	108	114									
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
5	13	Sopa de codito en caldo	Sopa de codito en Caldo	300	PESO MUESTREADO	289	319	302	304	319	325	319	319	324	302	316	300	292								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	106	101	101	103	108	103	106	108	101	105	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Platano Maduro cocido Canela	platano maduro cocido Canela	90	PESO MUESTREADO	86	86	85	81	70	74	83	70	94	82	84	83	76									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	95	94	90	77	82	92	77	104	91	93	92	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	1									
5	13	uvas en yogurt	pera en yogurt	102	PESO MUESTREADO	106	109	109	111	112	97	102	110	95	100	105	109	108								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106	106	108	109	95	100	107	93	98	102	106	105									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Albeiro Portocarrero NOMBRES Y APELLIDOS: Stephannia Nova G.

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:	113561- CCCP -06-004 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Mz 33 # 31-33	**TELÉFONO:**	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/02/2023	**OPERADOR:**	Asociacion mujeres cabeza de familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en salsa de Naranja	Pechuga de pollo en salsa de Naranja	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con pimenton	Arroz con pimenton	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Leche sp. Manzana, fresa Crema L.	Leche sp Manzana fresa Crema L.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa cocha- co de cebada	Sopa cuchuco de cebada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Platano ma- duro con Canela	platano ma- duro con Canela	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Gorbete de Mora Caje	Gorbete de Mora Caje	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Uvas con yogurt	Pera con yogurt	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Nidia Arboleda	NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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 VICENTE FERRER **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA GARZÓN

OPERADOR: ASOCIACIÓN MUJER CABEZA DE FAMILIA (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	
2/15/2023	3	Uvas por yogurth	Pera con yogurth	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad solicitada, está escaso el fruto y costoso.	STEFANIA NOVA GARZÓN- RESPONSABLE DEL SERVICIO	06-006-2023		 Angela Rodríguez Romero

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	15	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113561 – CCCP – 06 – 004 San Vicente Ferrer

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9200-2022

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** [x] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



N° de Variables

Descripción: La malla tipo anjeo de la ventana se encuentra roto.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 3**

GRUPO: 6 – 8 años	GRUPO 9 – 13 años	GRUPO: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Alba Nidia Arboleda Murillo
Nombres y Apellidos
29659476
Cédula de Ciudadanía

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: 08 | 02 | 2023 Hora Inicio: 9:00 P.M Hora Finalización: 5:00 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9220-2022 Nombre Asociado: Asociación Mujeres Cabeza de familia San [illegible]

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 13561-cocp-06-004 San Vicente fenix

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

Nombre Responsable del Servicio: Estefanie Novoa Gonzon

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Vicente Dirección: cl 53 bis # 31-33

Tel: 6013031758 Cel: 3243577158 Correo Electrónico: comedorsanvicentefenix@outlook.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 276

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 216 Total Asistencia del Dia: 266 Total Histórico de Asistencia: 13554

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACION, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 dia 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 N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	5.61	5.6
	Tomate	6.98	7.0
	Zanahoria	7.18	7.2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne res	25.32	26
	Cebolla	0.53	0.6
Tubérculo o plátano	Papa	29.13	29.2
	Margarina	1.14	1.135
Bebida de fruta	Pulpa	18.6	19
	Leche	8.85	9
Postre	Pera	38.61	39

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Parrillero	24/01/22	30/06/20	22/08/22	22/09/22	JFX 653
Carne			Gran Parrillero	24/01/22	30/06/20	22/08/22	22/09/22	JFX 653
Leche	Nicoleche		Makro	24/01/23			22/09/22	TPL 939
Queso	Nicoleche		Makro	24/01/23			22/09/22	TPL 939
Yogurt	Nicoleche		Makro	24/01/23			22/09/22	TPL 939

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Crema de leche	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Huevos	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Mayonesa	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Atún	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Abarrotes	Mercaldo		Makro	24/01/23	Fact. Rem.		20/07/22	THL 979
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas	—	—	Fulano	12/22	Fabricante	—	22/12/22	VEZ 852

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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: X / NC: ☐ / NA: ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Darlyn Zineth cortes	29/11/2022
2	Diana Procolve	03/05/2022
3	Miriam Mota	09/23/2022
4	Maria del Pilar Caicedo	05/07/2022
5		
6		
7		
8		
9		

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: 20/11/22 - 07/01/23 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: 29/11/22	C: X / NC: ☐ / NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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: 20/01/23 01/12/22 07/01/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X / 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: X / NC: ☐ / NA: ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Darlyn Zineth Cortes	29/11/22 - ———
2	Diana Procolve (Falto hoy)	29/11/22 - ———
3	Miriam Mota	29/11/22 - ———
4	Maria del Pilar caicedo	07/01/23 - ———
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 [ ] NC [X] 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 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 [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 [X] NC [ ] 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 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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** JPC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 Empresa: JPC 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 [ ]

Categoria 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoria 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 2°C a 8°C.	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 85°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	Sopa cubeo de pollo	89.6	72
Cereal	Arroz con pollo y	89	76
Proteína	Carne de res guisada	90	75
Ensalada o Verdura	Lechuga, Tomate, Zanahoria	4.1	5,7
Tubérculo o Plátano	Papa de Pepa	80	80
Bebida de Fruta	Sorbete de guanabana	2	4,8
Postre	Pera	—	—

Categoria 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 2023 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 13 Mes 01 Año 2023 **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**: 31/12/2022	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 [X] Fecha: Dia ___ 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 [X]

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: Dia 17 Mes 12 Año 2022 16-12-22 Aprobado	C [X] 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 [X]
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 [X]

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 [X] 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: 13/12/2022 Recibo pago	C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoria 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
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

V. 61, 62, 63 No Policia. Se encuentra dentro de los Tiempos
V. 65 y 66 De acuerdo al cronograma de capacitacion el comedor se encuentra dentro de los tiempos para la capacitacion del mes de febrero. Esta programada para el 09-02-2023
V. 26. De acuerdo al cronograma de capacitacion del personal, el comedor se encuentra dentro de los tiempos para la capacitacion del mes de febrero
* El Dia de hoy (02-02-23) falto la manipuladora de alimentos Yiden Gonzalez, fue reemplazada por Yeimmis Castillo.
* El comedor recibio dotacion de toma y bello y pego el 30-Nov-22 y el 07-Ene-23, tiene cronograma la siguiente dotacion para el 09-feb-2023
V 68 Vig. comedor realize curso Virtual, para la empresa del concepto de bomberos - Nuevo procedimiento

V31. El comedor realiza Solicitud de Visita para ordenar el concepto Sanitario

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia el Personal Manipulador sin usar el debido uniforme por las actividades de preparación y posterior a la entrega del servicio	30 días Visita
O	28	La puerta de ingreso al comedor no garantiza hermeticidad en la parte superior presenta orificio	Próxima Visita
O	30	El piso del área de preparación alrededor de la estufa presenta orificio generado por las ollas de la estufa	Próxima Visita

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 13 de 14

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	Genero P	Genero R
O	14	27-01-23	Observación: El Acordado tiene el concepto Sanitario de Marzo ofertado a 24-01-2023	X		Cerrado		
O	47	27-01-23	Se continua evidenciando Generación de hollin en la estufa		X	Abierto		
O	54	16/01/23	El comedor no cumple con el peso Servido establecido en la minuta patrón - menú "El pase lo come el resto pero el grupo etario mayor de 14 años		X	Abierto		

	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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE Integración Social		PAGINA 14 de 14

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Stefannia Nova G.	Alba Nidia Arboleda M
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796	20599476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Rep. Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

	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 17/08/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario		
UNIDAD OPERATIVA:	11836-CCP-06-004	San Vicente Ferrer			
DIRECCIÓN:	C/53 Sur #31-33	TELÉFONO:	3243547108		
OPERADOR	Asociacion Mujer Cabeza de Familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	08-02-2023		

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	23	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	28	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 17 AÑOS	218

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																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Cazuela Cerdo Tomate	Cazuela Cerdo Tomate	200	PESO MUESTREADO	201	198	199	211	196	195	212	218	189	204	213	218	222								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	100	106	100	98	106	109	95	102	107	109	111									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Carne de res Guisada	Carne res Guisada	77	PESO MUESTREADO	81	83	79	73	71	82	68	85	73	82	84	88	85									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	100	94	101	107	93	114	94	106	110	114	110									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1	3									
5	13	Arroz con Espinaca	Arroz con espinaca	108	PESO MUESTREADO	110	109	117	101	103	101	103	106	94	108	107	103	111								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	108	93	95	93	95	98	87	100	99	95	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Lenteja Tomate Cebolla	Lenteja Tomate Cebolla	78	PESO MUESTREADO	70	71	71	66	79	73	73	79	71	74	70	72	74								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	91	91	84	100	93	93	96	91	94	89	96	94									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3	2	3	1	3	3									
5	13	Pure de papa	Pure de papa	99	PESO MUESTREADO	94	97	93	94	97	92	97	108	84	96	94	90	92								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	97	93	94	97	92	97	109	84	96	94	90	92									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
5	13	Pera	pera	160	PESO MUESTREADO	135	160	142	147	141	139	146	131	151	145	145	136	139								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	100	101	91	88	87	91	82	94	91	90	85	87									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba N Arboleda NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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:	113661-CCCP-06-004 Con Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	el 69 sur #31-33	**TELÉFONO:**	3143597159
FECHA (dd/mm/aaaa):	09-05-2019	**OPERADOR:**	Asociación mujeres cabeza de familia CAR Corbeg

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de cabeza de Torre	Sopa de cabeza de Torre	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Carne de res asada	Carne de res asada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con tajadas	Arroz con tajadas	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada repollo tomate pepino	ensalada repollo tomate pepino	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pure de papa	Pure de papa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Cobette Cobette	Cobette Cobette	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
pera	pera	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Nidia Acelade	NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nava G

	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 01/01/2023 Hasta 31/01/2023 Fecha Revisión 08/02/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 2022067 Nombre Asociado: formacion Mujer cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 1135 I.E.R.P. Nueva San Vicente Ferrer

Fecha Inicio Operación: 29-01-2022 Fecha Final Operación: 27-03-2023

Responsable Servicio: Yolanda Nova Garzon

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		
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular		
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional		
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.		
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		

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	#A	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	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
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 envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menus 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)		X	
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)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

	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	C		
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		X	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF			
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 gramera s". Formato de termómetros			
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	No Aplican
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	Para 2)
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	Para 16
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
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 botiquín (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		

	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 recibe el informe del mes de Enero 2023.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Stefannia Nova G.	Alba Nelly Portocarrero M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796	29654476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Rep. Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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	08	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113561 – CCCP – 06 – 004 San Vicente Ferrer

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9200-2022

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** [x] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
N° de Variables 28 **Descripción:** La puerta de ingreso al comedor no garantiza hermeticidad, en la parte superior tiene un orificio.	**N° de Variables 30** **Descripción:** El piso del área de preparación, por debajo de la estufa, presenta oxido, generado por las patas de la estufa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 21**

GRUPO: 6 – 8 años	GRUPO 9 – 13 años	GRUPO: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Alba Nidia Arboleda Murillo
Nombres y Apellidos
29659476
Cédula de Ciudadanía

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: 27 | 01 | 2023 Hora Inicio: 08:15 am Hora Finalización: 03:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200-2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 CCCP 06 004 San Vicente Ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Estefania Naia Gaitan

2. Ubicación

Localidad: Tunjelito Barrio: San Vicente Dirección: Cl 53Sur # 31-33

Tel: 6013638258 Cel.: 3243572158 Correo Electrónico: Comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 276

Participantes Autorizados por Plan de Compras 260 Total Asistencia del Día: 260 Total Histórico de Asistencia: 10665

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 [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 N° 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	15	15
	Tomate	3,2	3,3
	Cebolla	0,5	0,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne Molida	24,2	24,2
	Huevo	1,68	1,68
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa Feijoa	17,5	18.
Postre	Fresa	19,9	20
	Helado	8	9

Categoria 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Parado	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Gran Parado	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche	Nicolalde		Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Queso	Nicolalde		Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Yogurt	Nicolalde		Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Crema de leche	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Huevos	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Mayonesa	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Atún	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Abarrotes	Nicolalde		Makro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Full Fruco	01/12/22	Favorable		09/12/22	UEO 836

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Daylyn Yineth Cortes	25/11/2022
2	Diana Piraguive	03/05/2022
3	Miriam Motta	09/03/2022
4	Maria del Pilar Caicedo	05/07/2022
5		
6		
7		
8		
9		

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: 07/01/23 - 30/11/22 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: 29/11/22	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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: 07/01/23 - 01/12/22 - 20/01/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maria del Pilar Caicedo	07/01/23 - 20/01/23
2	Daylyn Yineth Cortes	28/11/22 - 20/01/23
3	Diana Piraguive	28/11/22 - 20/01/23
4	Miryam Motta	28/11/22 - 20/01/23
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, parades 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 [X] 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 [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 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 [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 [X] NC [ ] 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 [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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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	Sopa Cebada Pelada	71,8	69,5
Cereal	Arroz Blanco	71,8	70,1
Proteína	Hamburguesa de Carne a la Plancha	69,8	66,5
Ensalada o Verdura	Guacamole	2,2	4,9
Tubérculo o Plátano	Yuca Dorada	70,2	65,3
Bebida de Fruta	Jugo de Feijoa	1,3	3,8
Postre	Fresa con helado	-3	-2

Categoria 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 13 Mes 01 Año 2023 **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:** 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 ☒

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 16 Mes 12 Año 2022 Aprobación	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:** Selección adecuada en el consumo de grasas **Actividad Física:** Actividad Física Para jóvenes y adultos **Fecha:** IEC = 07/01/23 -- AF 07/01/23	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: 19/01/2023 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 ☐ Radicado 18/01/2023 en Sub dirección de Abastecimiento.	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:** 13/12/2022 Pago	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.	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

V9 = El asociado realiza compra de 3kg de Carne Molida para la preparación de las hamburguesas, 8kg de aguacate para la ensalada. con el fin de dar cumplimiento al Peso neto en las preparaciones.

V.59 - Se evidencia toma de talla y Peso el 30/11/2240/01/23 para 229 Participantes.

V 65 Se evidencia 177 Participantes en IEC, 42 Participantes en AF

V.73 = el informe se recibio en el mes de Enero 1ª Primera Visita

V.1 = Se evidencio Intercambio en Menú 10 el 26/01/2023 de Sabete de Guanabana por Sabete de Mango.

Variable No aplica =

61, 62 y 63 = Debido que, el comedor es nuevo y no se encontraba en la I toma de talla y peso

V.13 = el asociado realiza recibo de alimentes los Sabados al igual que los demas, Cuenta con la loncheras y frutas.

Se socializa y se deja acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente al tema del #47 los equipos abuman por que nos encontramos a la espera del Cambio de gas Comprimido a gas Propano, la autorización del Concepto Sanitario de Mokó se encuentra en gestion.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	19	Se evidencia que el asociado no cuenta con el concepto higiénico sanitario del proveedor Makro, dado que, el presentado es superior a un año.	Próxima visita
O	47	Se evidencia que las estufas generan hollín en el Momento de la preparación de los alimentos	Próxima visita.

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
P	30	10/12/2022	27/01/23 = Se evidencia Pintura en media cara del area de Preparación e higienización de utensilios y cambio de baldosa fracturada.	X		Cerrado		
P	57	10/12/2022	27/01/23 = Se evidencia conformidad en los temperatu- ras de Seguridad de los Preparaciones	X		Cerrado		
O	67	16/01/2023	27/01/23 = Se evidencia Soporte de radicado del plan de emergencias y contingencias Rad = E2023002016 el 18/ 01/2023 en la Subdirección de abastecimiento	X		Cerrado		
O	51	16/01/2023	27/01/23 = Se evidencia cumplimiento de la temperatura de Seguridad del alimento (Helado)	X		Cerrado		
O	13	16/01/2023	27/01/23 = Se evidencia que los alimentos almacenados coinciden con los registrados en el formato de recepción de materia prima	X		Cerrado		
O	54	16/01/2023	27/01/23 = Se evidencia que el oferiado no garantiza el peso servido en la Sopa y la hamburguesa para el rango de edad de 9-13 años		X	Abierto		
R	53	16/01/2023	27/01/23 = Se evidencia que se garantiza todos los alimentos y componentes a los participantes	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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Stefannia Naya G.	María Fernanda García V.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796	1018419196
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Res. Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

	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:	113561 CCCP 05 004 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	cl 53 Sur # 31-33	TELÉFONO:	6013031258
OPERADOR	Asociacion Mya cobeña de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 3 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	38	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A Mas AÑOS	230

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	Hamburguesa a las finas hierbas	Hamburguesa a las finas hierbas	68	PESO MUESTREADO	64	68	74	87	79																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100	108	127	116																	1
					CALIFICACION	1	3	3	1	1																	
4	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	90	PESO MUESTREADO	97	91	100	96	96																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	101	111	106	106																3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
4	5	Guacamole	Guacamole	65	PESO MUESTREADO	53	68	64	64	67																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	104	98	98	103																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Sopa de cebada	Sopa de cebada	270	PESO MUESTREADO	341	307	309	260	291																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	111	114	96	107																	1
					CALIFICACION	1	1	1	3	3																	
4	5	Fresa con helado	Fresa con helado	96	PESO MUESTREADO	90	92	90	82	95																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	95	93	88	98																3	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: Se evidencia no conformidad en el servido de la hamburguesa a las finas hierbas y la sopa de cebada.

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Gonzáles NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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:	113561 CCCP 06 004 San Vicente Fenver		
DIRECCIÓN:	C/53Sur # 31-33	**TELÉFONO:**	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/01/2023	**OPERADOR:**	Asociación mujer cabeza de familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Hamburguesa a la finas hierbas	Hamburguesa a las finas hierbas	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		
Guacamole	Guacamole	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Yuca Dorada	Yuca Dorada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	2	2		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de Cebada	Sopa de Cebada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo Feijoa	Jugo Feijoa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	2	2		
		3	3	3	3	3	3		
Fresa con helado	Fresa con helado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

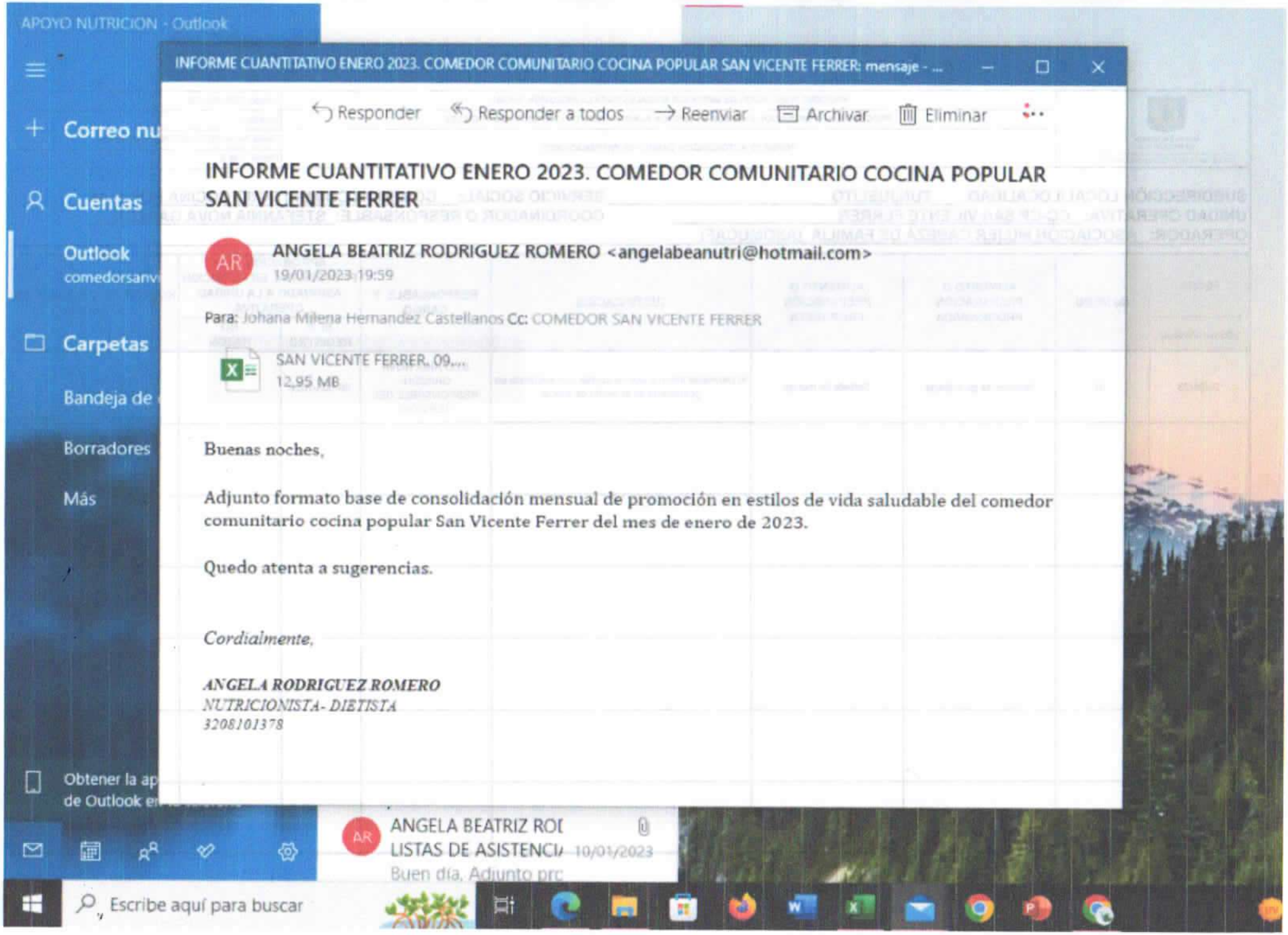
OBSERVACIONES: Ninguna.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Gaitán.	NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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 VICENTE FERRER **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STEFANNIA NOVA GARZÓN
OPERADOR: ASOCIACIÓN MUJER CABEZA DE FAMILIA (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	
26/01/23	10	Sorbete de guanábana	Sorbete de mango	El proveedor informa que no cuenta con existencia de guanábana en el centro de acopio	STEFANIA NOVA GARZÓN- RESPONSABLE DEL SERVICIO	06-005-2023		Angela Rodríguez Romero


APOYO NUTRICION - Outlook
Correo nu
Cuentas
Outlook
comedorsanv
Carpetas
Bandeja de
Borradores
Más
Obtener la ap
de Outlook en
INFORME CUANTITATIVO ENERO 2023. COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER: mensaje - ...
Responder
Responder a todos
Reenviar
Archivar
Eliminar
INFORME CUANTITATIVO ENERO 2023. COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER
AR
ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
19/01/2023 19:59
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos Cc: COMEDOR SAN VICENTE FERRER
SAN VICENTE FERRER. 09....
12,95 MB
Buenas noches,
Adjunto formato base de consolidación mensual de promoción en estilos de vida saludable del comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer del mes de enero de 2023.
Quedo atenta a sugerencias.
Cordialmente,
ANGELA RODRIGUEZ ROMERO
NUTRICIONISTA- DIETISTA
3208101378
AR
ANGELA BEATRIZ ROI
LISTAS DE ASISTENCI
10/01/2023
Buen día, Adjunto pro
Escribe aquí para buscar

	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
ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ D.C. Integración Social		PAGINA 1 de 14

Fecha de Visita: 16 / 01 / 2023 Hora Inicio: 08:00 am Hora Finalización: 04:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200/2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer Cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 - CCCP 06 009 San Vicente Ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Stefanid Nava Garzon

2. Ubicación

Localidad: Tunjelito Barrio: San Vicente Dirección: Cl 53 sur # 31-33

Tel: 6013031258 Cel.: 3243572158 Correo Electrónico: Comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 248

Participantes Autorizados por Plan de Compras 260 Total Asistencia del Día: 238 Total Histórico de Asistencia: 8432

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 N° 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 [X] 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			
Verdura o ensalada	Habichuela	6	6
	Zanahoria	4,9	5
	Arveja	0,5	0,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa criolla	23,5	23,5
Bebida de fruta	Pulpa de mora	17,5	18
	Leche	8,3	8,3
Postre	Fresa	19,9	20
	Crema	1,6	1,6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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 Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Parrillo	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Gran Parrillo	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche			Makro	19/01/22			06/01/22	VGO 178
Queso			Makro	19/01/22			06/01/22	VGO 178
Yogurt			Makro	19/01/22			06/01/22	VGO 178

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Makro	19/01/22			05/01/22	VEQ 178
Crema de leche			Makro	19/01/22			05/01/22	VEQ 178
Huevos			Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Mayonesa			Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Atún			Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Abarrotes			Makro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Frutipal	01/12/22			09/12/22	VEQ 836

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 abarroles y lácteos tipo UHT.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Darlyn Yineth Cotes	25/11/2022
2	Diana Praguve	03/05/2022
3	Yuican Motta	09/03/2022
4	Maria del Pilar Curcedo	05/04/2022
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: 07/01/2023 - 30/11/22 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: 29/11/22.	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servicio de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 07/01/2023 - 01/12/22. Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maria del Pilar Curcedo	07/01/23 - Enero
2	Darlyn Yineth Cotes	28/11/22 - 10/12/22
3	Diana Praguve	28/11/22 - 10/12/22
4	Yuican Motta	28/11/22 - 10/12/22.
5	Maria del Pilar Curcedo	07/01/23 - Enero
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 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 [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 [X] NC [ ] 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 facilitan 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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 ensambiados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] 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 2°C a 6°C.	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] 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	Sopa de Cardra)	70,9	73,2
Cereal	Arroz con Cilantro	71,3	71,6
Proteína	Carne de res Mechada	71,1	76,8
Ensalada o Verdura	Ensalada Arveja, Habichuela, Zanahoria	5,9	5,9
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	71,3	80,9
Bebida de Fruta	Sorbete de tomate de árbol	3,6	5,9
Postre	Fresas con Crema de leche	10,2	9,8

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 13 Mes 01 Año 2023 **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:** 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 ☒

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 16 Mes 12 Año 2022 Aprobación	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:** Tomar el consumo de Fruta y Verdura **Actividad Física:** Ruta de ejercicio para el adulto mayor **Fecha:** 16/12/2022	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:** 13/12/2022 Pago	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.	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

V. 59 = Se evidencia toma de talla y peso el 07/01/2023 para 142 personas
V. 65 = Se encuentran en el proceso de elaboración de las actividades de IEC correspondientes al mes de Enero.
V. 31 = Se evidencia gestión de Solicitud de Visita Higiénico Sanitaria dela Secretaria de Salud radicado 53504.

Variable NO aplica =
V. 61, 62 y 63 = Debido que, es un comedor Nuevo y no cuenta con base para Socialización de diagnóstico nutricional I Semestre 2022.

Se Socializa y se deja copia

Se realiza recibo del informe mensual del 28/11/2022 al 31/12/2022.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se manifiesta frente al requerimiento de la obligacion 53 que la Sopa se seco y que por ende no se pudo servir Sopa a los ultimos 3 participantes Sinembargo se les brindo el seco y la bebida y el postre.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia diferencia en la cantidad de Banano almacenado con la diligenciada en el formato de recepción de materia prima.	próxima visita
O	54	Se evidencia que no se garantiza el Per Servido de la Sopa de cuchuco, Arroz con cilantro, Ensalada de Arveja, habichuela y Zanahoria, Carne de res Pechuga y Papa Criolla en el grupo etario de 6-8 años	Próxima visita
O	67	Se evidencia que a la fecha 15/01/2023, no se ha realizado la radicación del Plan de emergencias y contingencias, Siendo que el anexo técnico refiere 1 mes Firmada el acta de inicio	Próxima visita
O	51	Se evidencia temperatura Inicial del aderezo del postre crema de leche a 10,2 °C Siendo no conforme	Próxima visita
R	53	Se evidencia que se acaba la Sopa de cuchuco siendo las 2:21 PM, Por tal motivo 3 participantes se les entrega la ración sin el componente Sopa.	Inmediato

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	10/12/2022	16/01/23= Se evidencia media caña con desprendimiento de pintura en área de preparación e higienización de utensilios, bandeja fracturada en área de proceso		x	Abierto	x	
R	9	10/12/2022	16/01/23=Se evidencia que el asociado adiciono a la preparación la totalidad de ingredientes requeridos en la minuta	x		Cerrado		
O	10	10/12/2022	16/01/23=Se evidencia que el asociado realizo modificación del cronograma de proveedores para recibo diario.	x		Cerrado		
P	19	10/12/2022	16/01/23= Se evidencia formato de entrada y salida actualizado	x		Cerrado		
P	34	30/11/2022	16/01/23= Se evidencia instalación de película de seguridad y cambio de vidrio que presentaba ruptura	x		Cerrado		
P	47	30/11/2022	16/01/23= Se evidencia cambio de las bases de las mesas con instalación de papel que repele la humedad	x		Cerrado		
O	11	10/12/2022	16/01/23=Se evidencia que el asociado adquiere los alimentos para dos días de operación	x		Cerrado		
O	57	10/12/2022	16/01/23= Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de la crema de leche para el postre		x	Abierto	x	

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	María Fernanda Garzón V.
Stefannia Nova G	
Firma	
1013616796	1018419196
Cédula de Ciudadanía	
Rep. Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113561 CCCP 06 004 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 53 sur # 31-33	TELÉFONO:	601 3031258
OPERADOR	Asociación mujer cabeza de familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	16/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	25	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A Más AÑOS	202

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
3	3	Sopa de Canchas	Sopa de Canchas	240	PESO MUESTREADO	209	256	250																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	106	104																			1
					CALIFICACION	1	3	3																			
3	3	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	65	PESO MUESTREADO	64	57	68																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	87	106																			1
					CALIFICACION	3	1	3																			
3	3	Carne de res mechada	Carne de res mechada	25	PESO MUESTREADO	28	36	26																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	144	104																			1
					CALIFICACION	1	1	3																			
3	3	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	20	PESO MUESTREADO	21	17	24																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	85	120																			1
					CALIFICACION	3	1	1																			
3	3	Ensalada Mixta Hortícola y Tomate	Ensalada Mixta Hortícola y Tomate	80	PESO MUESTREADO	47	43	50																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	86	100																			1
					CALIFICACION	3	1	3																			
3	3	Frejol con Crema	Frejol con crema	54	PESO MUESTREADO	49	56	56																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	103	103																		3	
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES: Se evidencia no conformidad en el servido de la Sopa de canchas, Arroz con cilantro, Carne de res mechada, Papa criolla dorada y Ensalada.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Cantor V.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova

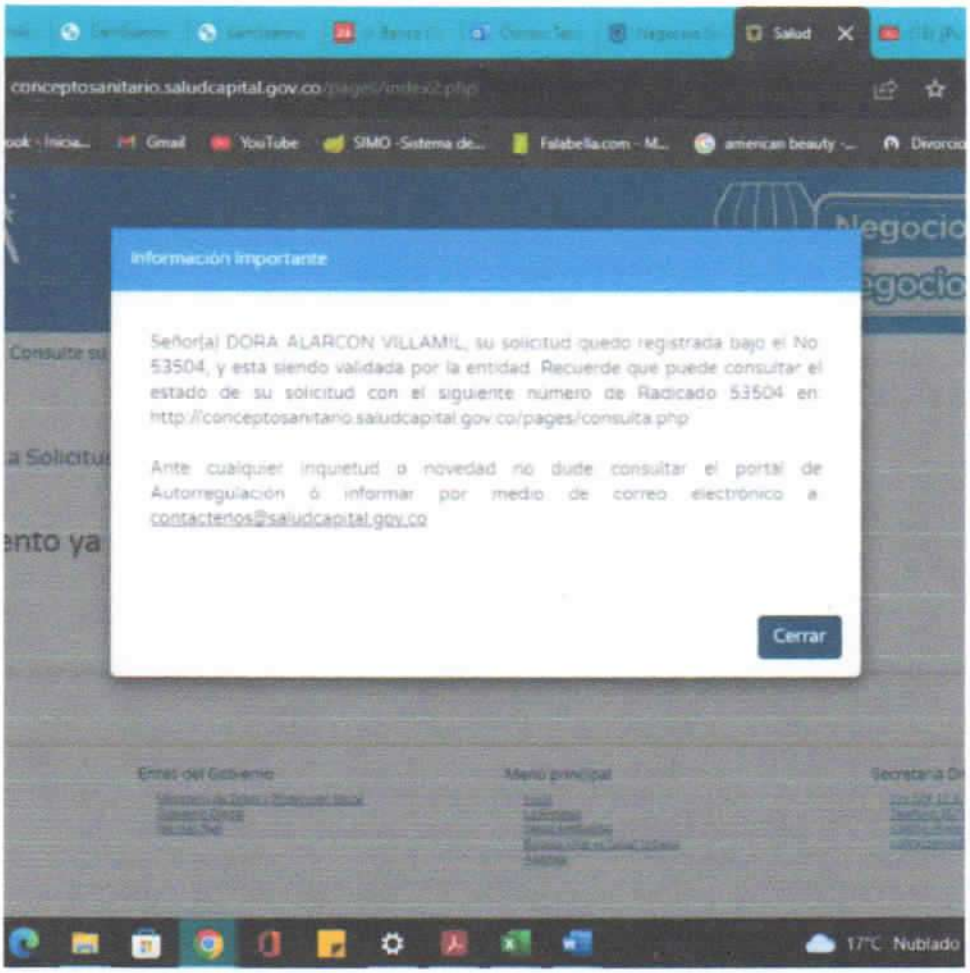
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113561 CCCP 06 004 San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	cl 53 sur # 31-33	**TELÉFONO:**	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/01/2023	**OPERADOR:**	Asociación mujer cabeza de familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Canchas	Sopa de Canchas	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Cilantro	Arroz con cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Carne de res Mechada	Carne de res mechada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada Arveja, habichuela y zanahoria	Ensalada Arveja, habichuela y zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Salsa de Tomate de árbol	Salsa de Tomate de árbol	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Frejol con Crema	Frejol con Crema	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Gartón V.	NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Mora G.


Salud
conceptosanitario.saludcapital.gov.co
Gmail
YouTube
SIMO -Sistema de...
Falabella.com - M...
american beauty -...
Información importante
Señor(a) DORA ALARCON VILLAMIL, su solicitud quedo registrada bajo el No 53504, y esta siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente numero de Radicado 53504 en http://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php
Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a contactenos@saludcapital.gov.co
Cerrar
17°C Nublado

	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 01 / 12 / 2022 (28 11 2022) Hasta 31 / 12 / 2022 (30 11 2022) Fecha Revisión 16 / 01 / 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9200/2022 Nombre Asociado: Asociación mujer cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 CCCP 06 004 San Vicente Ferrer

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

Responsable Servicio : Stefanía Nova Garzón

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	C	
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.	C	
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	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
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 envío a nutricionista local)	C		
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)		X	no aplica.
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)		X	no aplica
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	no aplica
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

	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	C		
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		X	No aplica
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 gramera". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	no aplica
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	no aplica.
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	no aplica
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	no aplica
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
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 botiquín (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	Fichs 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		

	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 realiza recibo del informe de ejecución del 28 de noviembre al 31 de diciembre de 2022.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Stefannia Nova G.	Maria Fernanda Gaitán V.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013616796	1018419196
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicios	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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	16	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113561 CCCP 06 004 San Vicente Ferrer

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9200-2022

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** [x] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 13

Descripción: Se evidencia diferencia en la cantidad de banano almacenado con la diligenciada en el formato de recepción de materia prima.



No de Variable: 51

Descripción Se evidencia temperatura inicial del aderezo del postre crema de leche a 10,2 ° C siendo no conforme.







No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia media caña con desprendimiento de pintura en área de preparación e higienización de utensilios, baldosa fracturada en área de proceso.	**No de Variable:** **Descripción.** Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de la crema de leche para el postre.
  	
No de Variable: 53 **Descripción:** Se evidencia que se acaba la sopa de conchas siendo las 2:21pm, por tal motivo 3 participantes se les entrega la ración sin el componente sopa.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 1**

GRUPO: 6 – 8 años	GRUPO 9 – 13 años	GRUPO: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
María Fernanda Garzón Vásquez
Nombres y Apellidos
1.018.419.196
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 7:00 am — Hora Finalización: 3:20 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200 /2022 — Nombre Asociado: Asociación mujer cabeza de familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 713561 - CCCP 06 - 004 San vicente ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Estefania Nova Garzón

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito — Barrio: San Vicente — Dirección: CL 53 Sur # 31 - 33

Tel: 6013031758 — Cel.: 3243572158 — Correo Electrónico: comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 261

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Dia: 238 — Total Histórico de Asistencia: 4235

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 menu 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 establecido 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 tecnico. 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 nutricion y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 calculo 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 ☒ N/ ☐
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquindos 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 ☐

N°	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	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Gran paraiso	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche			Makro	19/01/22		06/01/22		V6U 178
Queso			Makro	19/01/22		06/01/22		V6U 178
Yogurt			Makro	19/01/22		06/01/22		V6U 178

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MaKro	19/01/22			06/01/22	VGU 178
Crema de leche			MaKro	19/01/22			06/01/22	VGU 178
Huevos			MaKro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Mayonesa			MaKro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Atún			MaKro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Abarrotes			MaKro	19/01/22			25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Full pulpas	01/12/22			09/12/22	VEQ 836

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 ☐

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	Darlyn Yineth Cortes	25/11/2022
2	Diana Piraquive	03/05/2022
3	Miriam Motta	09/03/2022
4	Rosa Labrador	22/11/2022
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: 30/11/2022 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: 29/11/2022	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: 01/12/2022 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	Darlyn Yineth Cortes	28/11/22 - 10/12/22
2	Diana Piraquive	28/11/22 - 10/12/22
3	Miriam Motta	28/11/22 - 10/12/22
4	Rosa labrador	28/01/22 - 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 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 [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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 [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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 2°C a 6°C.	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	———		
Cereal	Arroz blanco	84,9	83,2
Proteína	Salteado de carne de res + pimenton + gpo	80,9	68,8
Ensalada o Verdura	Guacamole	11,9 *	0,5 *
Tubérculo o Plátano	Papa salada	92,3	69,8
Bebida de Fruta	Jugo de maracuya	-0,4 *	7,9 *
Postre	Natilla	Ambiente	Ambiente

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 ___ Mes ___ Año ___ **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:** 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 ☒

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 desnutricion 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 dietetica al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Dia 06 Mes 12 Año 2022 Aprobación = 16/12/2022	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: Fomentar el consumo de frutas y verduras Actividad Física: Rutina de act. física para adulto mayor Fecha: 16/12/2022	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 Subdireccion 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, area 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.	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
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

Se realiza seguimiento a variables abiertas en ultima visita de supervisión: 11, 13, 20, 28, 30, 9, 10, 68, 3, 29, 19, 21, 34, 41, 47, 56.

V 31 NA → El establecimiento aun no cuenta con un concepto higienico sanitario ya que están a la espera de la visita correspondiente.

V 58 NA → Se evidencia responsable del servicio nueva la misma refiere haber emitido correo a la SDIS Nutrición solicitando jornada de sensibilización posterior a su ingreso (7 días atrás), sin embargo le refiere verbalmente la nutricionista local que debe esperar hasta la programación de enero 2023 para tomarla, ya que la ultima jornada de sensibilización habra sido el dia 13/12/2022.

V 61, 62, 63, 67, 73 NA dentro de tiempos de ejecución

V 59 -> Se evidencio toma de datos antropometricos con sus respectivos soportes de igualmanera el cargue respectivo en sirbe.

Se evidencio aprobación de los menús especiales para el 24/12/2022 y 31/12/2022 por nutricionista local el 19/12/2022.

- Menú 24/12/2022
  - Salteado de carne de res con pimenton y ajonjolí
  - Arroz blanco
  - Guacamole
  - Jugo de maracuya
  - Natilla.

- Menú 31/12/2022
  - Sobrebarriga asada (mechada)
  - Arroz con ajonjolí
  - Papa al vapor con perejil
  - lechuga, aguacate, tomate y cilantro
  - Jugo de lulo
  - Helado con fresas y banano

Se socializa acta y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

1013616196

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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	11	10/12/2022	24/12/22: No cuenta con disponibilidad de alimentos para mínimo 2 días de operación (ausencia de abarrotes, lacteos y carnicos)		X	Abierto		
O	13	10/12/2022	24/12/22: Cuenta con formato de recepción de materias primas conforme a remisiones.	X		Cerrado		
O	20	10/12/2022	24/12/22: Se evidencio muestras de referencia almacenadas en unidad de refrigeración	X		Cerrado		
O	28	10/12/2022	24/12/2022: Se evidencio rejilla de drenaje ajustada en area salon-comedor y resane en techo falso en area de proceso	X		Cerrado		
O	30	10/12/2022	24/12/2022: Se continua evidenciando medias cañas deterioradas con desprendimiento de pintura (unión piso-pared) en area de proceso y poceta de higienización con medias cañas o acabados concavos despegadas-deterioradas.		X	Abierto		
R	9	10/12/2022	24/12/22: Deacuerdo al requerimiento generado se esta a la espera de oficio emitido por la SDIS para radicar respuesta a la observación generada el 10/12/2022 (dentro tiempos de ejecución)		X	Abierto		
O	10	10/12/2022	24/12/22: El asociado refiere que los proveedores están programados para realizar entregas los viernes y sabados sin embargo no se evidencio llegada del mismo hoy mientras visita al comedor		X	Abierto		

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	68	10/12/2022	24/12/22: Cuenta con solicitud y recibo de pago del dia 13/12/2022 para visita tecnica de la UAECOB.	X		Cerrado		
O	3	30/11/2022	24/12/22: Se evidencio correcto conocimiento operacional del proceso a llevar a cabo para descongelación según anexo tecnico.	X		Cerrado		
O	29	30/11/2022	24/12/22: Se asegura estructura area cilindro de gas.	X		Cerrado		
P	19	30/11/2022	24/12/2022: Se evidencia formato de entradas y salidas desactualizado		X	Abierto	X	
O	21	30/11/2022	24/12/22: Se evidencio responsable de servicio con uniforme, no se evalua a auxiliar ya que ingresa nuevo el dia de (mañ) pasado mañana 26/12/2022.	X		Cerrado		
P	34	30/11/2022	24/12/22: Se continua evidenciando vidrios sin peliculas de seguridad en recepción y el vidrio roto.		X	Abierto	X	
O	41	30/11/2022	24/12/22: Se evidencia fichas tecnicas de productos quimicos utilizados	X		Cerrado		
P	47	30/11/2022	24/12/22: Equipo de refrigeración nuevo; pero se continua evidenciando base de mesas con desprendimiento de pintura y oxidó - base interna con material no sanitario		X	Abierto	X	

Capitulo C. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Stefannia Nova G Nombres y Apellidos	Brigith Alejandra Trujillo Nombres y Apellidos
Firma	Brigith Trujillo G. Firma
1013616396 Cédula de Ciudadania	1'233.491.043. Cédula de Ciudadania
Resp-Servicio Cargo	Apoyo a la supervisión Cargo

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

6. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES O PLANES DE MEJORAMIENTO (REQUERIMIENTOS)

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	56	30/11/2022	24/12/22: Se evidenciaron condimente-	X		Cerrado		
			ros a disposición de los participan-					
			tes como establece anexo técnico.					
O	57	30/12/2022	24/12/22: No se garantiza temperaturas		X	Abierto		
			de refrigeración de 2 a 6°C para					
			la ensalada y el jugo.					

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
Stefannia Nova G.	Brigith Alejandra Trujillo García
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Brigith Trujillo G.
Firma	Firma
1013667946	1'233491043.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Rep. Servicios	Apoyo a la supervisión.
Cargo	Cargo

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	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019023406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113561 - CCCP06 - 004 San vicente ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 53 sur # 31 - 33	**TELÉFONO:**	6013031258
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/12/2022	**OPERADOR:**	Asociación mujer cabeza de familia San carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Salteado de carne de res con pimenton y cebollin.	Salteado de carne de res con pimenton y cebollin	1	10	10	10	10	10	3	Excelente preparacion.
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	9	9	10	9	3	
		2	9	9	9	10	9		
		3	9	9	9	10	9		
Papa Salada	Papa Salada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Guacamole	Guacamole	1	9	9	10	10	10	3	
		2	9	9	10	10	10		
		3	9	9	10	10	10		
Jugo de maracuya	Jugo de maracuya	1	10	9	10	10	10	3	
		2	10	9	10	10	10		
		3	10	9	10	10	10		
Natilla	Natilla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL Brigith Trujillo G.
NOMBRES Y APELLIDOS: Brigith Alejandra Trujillo Garcia

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Nova G.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LA COALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	713561 - CCCP06 - 004 San vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	CL 53 sur # 31 - 33	TELÉFONO:	601 3037258
OPERADOR:	Asociación mujer cabeza de familia san carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	24/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY	GRUPO ETÁREO 1: DE 3_A_5_ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 6_A_8_ AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 3: DE 9_A_13_ AÑOS	65	GRUPO ETÁREO 4: DE >_A_14_ AÑOS	120	GRUPO ETÁREO 5: DE _ A _ AÑOS	———

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO (GRS)	ITEMS QUE EVALUA LA FICHA DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO: CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	2	Salteado de carne con pimentón + ajonjolí	Salteado de carne con pimentón + ajonjolí	46	PESO MUESTREADO	50	49																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	106																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Arroz blanco	Arroz blanco	65	PESO MUESTREADO	61	65																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Papa Salada	Papa Salada	50	PESO MUESTREADO	50	46																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	92																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Guacamole	Guacamole	50	PESO MUESTREADO	49	51																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	102																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Jugo de maracuya	Jugo de maracuya	240	PESO MUESTREADO	232	241																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Natilla	Natilla	45	PESO MUESTREADO	49	48																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	106																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Briyith Trujillo G.
NOMBRES Y APELLIDOS: Briyith Alejandra Trujillo García,

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Stefannia Ibarra G.

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: 113561 – CCCP06 – 004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200/2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

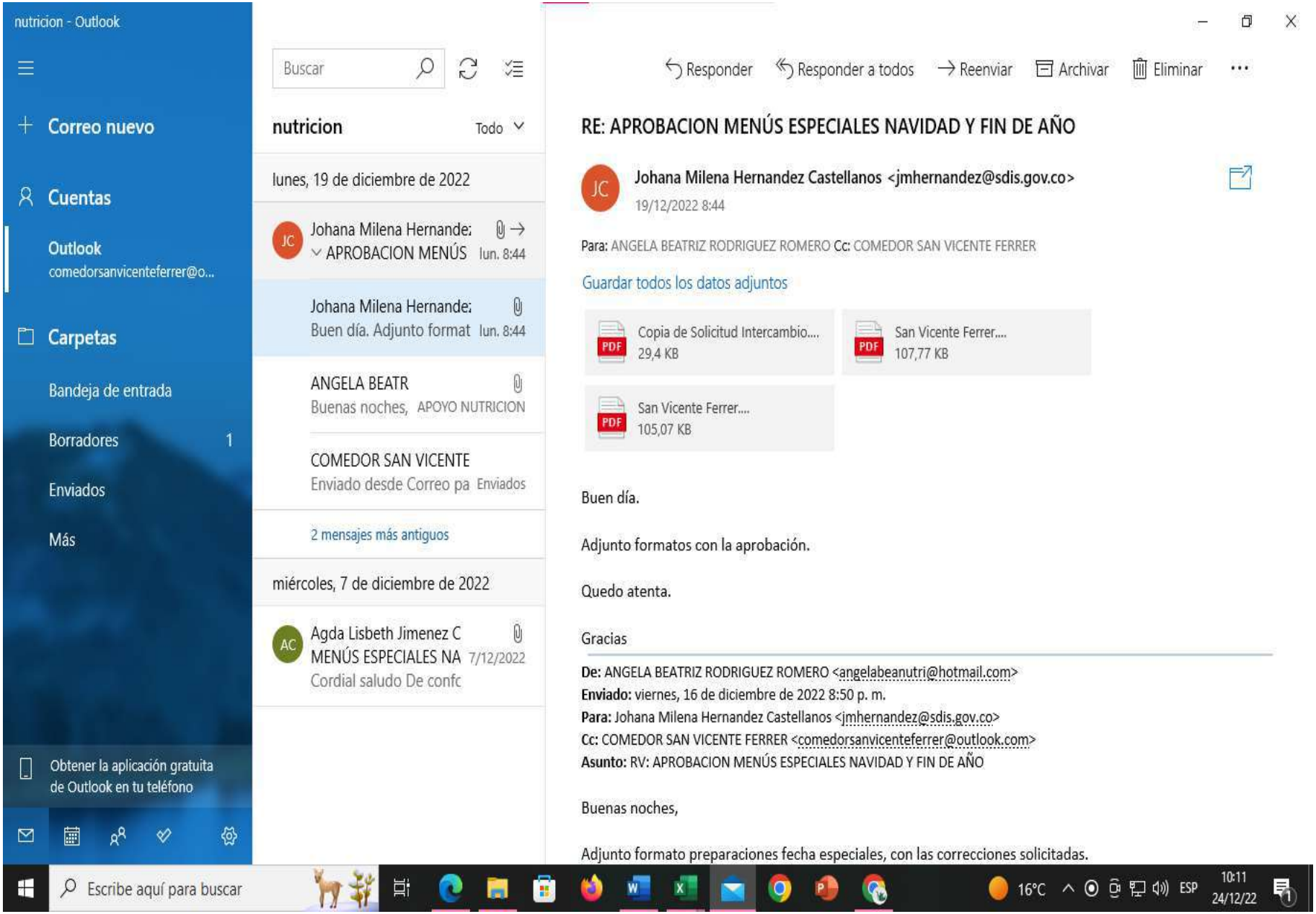
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE




24 dic. 2022 11:44:12 a. m.
31-20 Calle 53 Sur
Tunjuelito
Bogotá



Apoyo a la supervision
Briyith Alejandra Trujillo Garcia
Nombres y Apellidos
1233491043
Cédula de Ciudadanía


nutricion - Outlook
Correo nuevo
Cuentas
Outlook
comedorsanvicenteferrer@o...
Carpetas
Bandeja de entrada
Borradores 1
Enviados
Más
Obtener la aplicación gratuita de Outlook en tu teléfono
Buscar
nutricion
Todo
lunes, 19 de diciembre de 2022
Johana Milena Hernande:
APROBACION MENÚS lun. 8:44
Johana Milena Hernande:
Buen día. Adjunto format lun. 8:44
ANGELA BEATR
Buenas noches, APOYO NUTRICION
COMEDOR SAN VICENTE
Enviado desde Correo pa Enviados
2 mensajes más antiguos
miércoles, 7 de diciembre de 2022
Agda Lisbeth Jimenez C
MENÚS ESPECIALES NA 7/12/2022
Cordial saludo De confc
Responder
Responder a todos
Reenviar
Archivar
Eliminar
RE: APROBACION MENÚS ESPECIALES NAVIDAD Y FIN DE AÑO
Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
19/12/2022 8:44
Para: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO Cc: COMEDOR SAN VICENTE FERRER
Guardar todos los datos adjuntos
Copia de Solicitud Intercambio....
29,4 KB
San Vicente Ferrer....
107,77 KB
San Vicente Ferrer....
105,07 KB
Buen día.
Adjunto formatos con la aprobación.
Quedo atenta.
Gracias
De: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Enviado: viernes, 16 de diciembre de 2022 8:50 p. m.
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Cc: COMEDOR SAN VICENTE FERRER <comedorsanvicenteferrer@outlook.com>
Asunto: RV: APROBACION MENÚS ESPECIALES NAVIDAD Y FIN DE AÑO
Buenas noches,
Adjunto formato preparaciones fecha especiales, con las correcciones solicitadas.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
10:11
24/12/22

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 VICENTE FERRER
COORDINADOR O RESPONSABLE: STEFANNIA NOVA
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 pimnetón 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.	STEFANNIA NOVA 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.	ESTEFANNIA NOVA RESPONSABLE DEL SERVICIO	12_2022		

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
	PROCEDIMIENTO OPERACION 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
GEST - LACTAN
TOTAL

FECHA ESPECIAL		24 DE DICIEMBRE DE 2022	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 DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
ALIMENTO PROTÉICO	SALTEADO DE CARNE DE RES (BOLA) CON PIMENTÓN Y AJONJOLI	CADERA DE RES	50,00	50,00	39,00	60,00	60,00	46,00	80,00	80,00	62,00	100,00	100,00	77,00
		ACEITE DE SOYA	1,00	1,00		1,25	1,25		1,72	1,72		2,05	2,05	
		CEBOLLA LARGA	3,75	1,50		4,00	1,60		4,50	1,80		5,00	2,00	
		AJO	0,42	0,40		0,42	0,40		0,58	0,55		0,69	0,66	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
		PIMENTON	3,53	3,00		3,53	3,00		6,08	5,16		7,25	6,16	
		AJONJOLI	0,60	0,60		0,75	0,75		1,03	1,03		1,23	1,23	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO FORTIFICADO O ENRIQUECIDO	23,00	23,00	52,00	29,00	29,00	65,00	40,00	40,00	90,00	48,00	48,00	108,00
		AJO	0,34	0,32		0,42	0,40		0,58	0,55		0,69	0,66	
		CEBOLLA LARGA	3,75	1,50		4,00	1,60		4,50	1,80		5,00	2,00	
		ACEITE DE SOYA	1,50	1,50		1,80	1,80		2,48	2,48		2,96	2,96	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA SALADA	PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA	35,00	35,00	35,00	50,00	50,00	50,00	69,00	69,00	68,00	100,00	100,00	99,00
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
VERDURA O ENSALADA	GUACAMOLE	AGUACATE	50,00	30,00	40,00	62,50	37,50	50,00	86,06	51,64	65,00	102,67	61,60	78,00
		CEBOLLA CABEZONA BLANCA	20	18,00		25	22,50		34,43	30,98		41,07	36,96	
		TOMATE CHERRY	8,00	8,00		10,00	10,00		10,00	10,00		13,00	13,00	
		VINAGRE	0,10	0,10		0,15	0,15		0,20	0,20		0,25	0,25	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
		CILANTRO	0,56	0,50		0,69	0,63		0,96	0,86		1,14	1,03	
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	116,67	35,00	180,00	146,67	44,00	240,00	200,00	60,00	270,00	240,00	72,00	300,00
		AZUCAR BLANCA	9,00	9,00		11,00	11,00		13,00	13,00		15,00	15,00	
POSTRE	NATILLA	LECHE SABORIZADA UHT	100,00	100,00	45,00	100,00	100,00	45,00	222,00	222,00	100,00	222,00	222,00	100,00
		FECULA DE MAIZ	11,00	11,00		11,00	11,00		24,40	24,40		24,40	24,40	
		AZUCAR BLANCA	12,00	12,00		12,00	12,00		26,60	26,60		26,60	26,60	
		CANELA EN ASTILLAS	0,20	0,20		0,20	0,20		0,44	0,44		0,44	0,44	

APROBADO: 16/12/2022



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
	PROCEDIMIENTO OPERACION 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
GEST - LACTAN
TOTAL

FECHA ESPECIAL	DICIEMBRE 31 DE 2022		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 DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
ALIMENTO PROTÉICO	SOBREBARRIGA ASADA (MECHADA)	SOBREBARRIGA	50,00	50,00	28,00	60,00	60,00	33,00	80,00	80,00	44,00	100,00	100,00	55,00
		CEBOLLA LARGA	3,75	1,50		4,00	1,60		4,50	1,80		5,00	2,00	
		AJO	0,34	0,32		0,42	0,40		0,58	0,55		0,69	0,66	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
		TOMILLO	0,32	0,32		0,40	0,40		0,55	0,55		0,66	0,66	
CEREAL	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO FORTIFICADO O ENRIQUECIDO	23,00	23,00	52,00	29,00	29,00	65,00	40,00	40,00	90,00	48,00	48,00	108,00
		AJONJOLI	0,60	0,60		0,75	0,75		1,03	1,03		1,23	1,23	
		AJO	0,34	0,32		0,42	0,40		0,58	0,55		0,69	0,66	
		CEBOLLA LARGA	3,75	1,50		4,00	1,60		4,50	1,80		5,00	2,00	
		ACEITE DE SOYA	1,50	1,50		1,80	1,80		2,48	2,48		2,96	2,96	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA	43,75	35,00	35,00	62,50	50,00	50,00	86,25	69,00	68,00	125,00	100,00	99,00
		PEREJIL CRESPO	0,56	0,50		0,69	0,63		0,96	0,86		1,14	1,03	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
VERDURA O ENSALADA	LECHUGA, AGUACATE, TOMATE Y CILANTRO	AGUACATE	22,50	13,50	40,00	28,13	16,88	50,00	38,73	23,24	65,00	46,20	27,72	78,00
		LECHUGA COMUN	21,82	12,00		27,27	15,00		32,73	18,00		39,04	21,47	
		TOMATE CHERRY	16,88	13,50		21,09	16,88		27,50	22,00		33,75	27,00	
		CILANTRO	0,56	0,50		0,69	0,63		0,96	0,86		1,14	1,03	
		SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA	0,25	0,25		0,27	0,27		0,28	0,28		0,33	0,33	
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE LULO	LULO	58,33	35,00	180,00	73,33	44,00	240,00	100,00	60,00	270,00	120,00	72,00	300,00
		AZUCAR BLANCA	9,00	9,00		11,00	11,00		13,00	13,00		15,00	15,00	
POSTRE	HELADO CON FRESAS Y BANANO	BANANO	28,58	20,00	60,00	35,72	25,00	70,00	49,30	34,50	96,00	58,50	41,00	115,00
		FRESA	21,06	20,00		26,30	25,00		36,32	34,50		43,20	41,00	
		HELADO	20,00	20,00		20,00	20,00		27,00	27,00		33,00	33,00	

APROBADO: 16/12/2022

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: 10 | 12 | 2022 Hora Inicio: 09:40am Hora Finalización: 05:00pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200-2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561-CCCP 06-004 San Vicente Ferrer

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

Nombre Responsable del Servicio: Tatiana Ortiz Monsalve.

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Vicente. Dirección: CL 53 SUR 31 33

Tel: 6013031258 Cel.: 3243572150 Correo Electrónico: comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 237

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 167 Total Histórico de Asistencia: 1633

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 [ ] NC [X] 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 [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]

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			
Verdura o ensalada	Lechuga	conjunto	conjunto
	Tomate	13,8	5,4
	Aguacate		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa Maracuyá	13,2	15
	Azúcar	2,8	2,8
Postre	Papaya	15	15
	queso	3,6	5,3

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 sociale*s" 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 Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Paraíso	24/02/22	30/06/2020	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Gran Paraíso	24/02/22	30/06/2020	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche			Mauro	19/01/22		06/01/22		VGU 178
Queso			Mauro	19/01/22		06/01/22		VGU 178
Yogurt			Mauro	19/01/22		06/01/22		VGU 178

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Mauro	19/01/22	Favorable		06/01/22	VGU 178
Crema de leche			Mauro	19/01/22	Favorable		06/01/22	VGU 178
Huevos			Mauro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Mayonesa			Mauro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Atún			Mauro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Abarrotes			Mauro	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Norti-Pulpas	10/11/22	Favorable		05/04/22	GZE 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Angela Beatriz Rodriguez (Nutricionista)	25/01/2022
2	Leidy Viviana Delgado (Auxiliar).	18/09/2022
3	Tatiana Ortiz (Responsable)	08/11/2022
4	Darlyn Yineth Cortes.	25/11/2022
5	Diana Piraquive.	03/05/2022
6	Miriam Motta.	09/03/2022
7	Rosa Labrador.	22/11/2022
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: 30/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 29/11/2022	C [X] 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: 01/12/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Leidy Viviana Delgado (Auxiliar).	28/11/22 - 30/11/22
2	Darlyn Yineth Cortes	28/11/22 - 30/11/22
3	Diana Piraquive	28/11/22 - 30/11/22
4	Miriam Motta	28/11/22 - 30/11/22
5	Rosa Labrador.	28/11/22 - 30/11/22
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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐

N°	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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 2°C a 6°C.	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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de arroz	77,2	88,5
Cereal	Espaguetis.	65,0	81,5
Proteína	Carne de res molida, boloñesa.	80,2	75,2
Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, aguacate.	10,3	4,8
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro melao.	87,8	69,0
Bebida de Fruta	Jugo de maracuyá	2,0	3,5
Postre	Papaya con queso doble crema	8,9	2,0

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 22 Mes 09 Año 2022 06 12 2022	C [X] 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 [X]

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 [X] 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 [X]

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 09 12 2022 correcciones.	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 ☐

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 ☒ 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 ☐

Capitulo 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 ☐

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

V.31. El comedor cuenta con solicitud de visita ante la subred para concepto sanitario con radicado No. 53504 del 30/11/2022.
V.22. El comedor presenta protocolo de lavado de manos y cuenta con validación, por parte de la nutricionista local, mediante correo del 09/12/2022.
V.8: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos para la aplicación de la encuesta hasta el 17/12/2022.
V.64. Se encuentra en espera de aprobación del cronograma EVS, según correcciones enviadas el 09/12/2022.
V.1: No se realizan intercambios semana 3
V.59 No aplica, se realizó toma masiva a participantes del comedor el 28/11/2022, sin embargo, según directriz impartida por la subdirección de nutrición en capacitación de sensibilización con el 06/12/2022, para los comedores nuevos no aplica toma masiva, se vencerá en próxima visita consulta de línea, sobre si dicha toma es válida.
V.61, 62, y 63: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución, cuando se realice socialización del estado nutricional por parte de los profesionales nutricionista de la SDIS.

V. 65, 66, 67 y 73: No aplican, dado que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución

V. 71: Se evidencia soporte de capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana del 01/11/2022, para todo el personal. Pendiente simulacro de evacuación

• Se solicita ajuste del plan de compras el 30/11/22, pendiente respuesta

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Kelly Tatiana

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	No se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de menos 2 días de operación, dado que no se cuenta con abarrotes y lácteos en bodega.	Próxima visita
O	13	No cuenta con formato de recepción de alimentos de semana 3 y los alimentos recibidos el 09/12/2022, para semana 4.	Próxima visita
O	20	Se evidencia muestras de referencia almacenadas en equipo de congelación, no conforme con lo establecido en el anexo técnico, que establece almacenamiento en temperaturas de refrigeración.	Próxima visita
O	28	Se evidencia rejilla de drenaje en el salón comedor suelta y techo falso en área de proceso con un orificio	Próxima visita
O	30	Se evidencia madra cortos en área de procesamiento de alimentos deteriorados; pocetà de lavado de ollas con acabados poste interna no lisos.	Próxima visita
R	9	Se evidencia que según muestras de referencia de alimentos preparados y almacenados en equipo de frío, para el menú 17 del viernes 09/12/2022, no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional, para la preparación sorbete de frutos rojos (fresa, mora y uva), dado que se encuentra jugo de frutos rojos, como muestra de referencia, no se adicionó leche. Adicional, para la preparación de hoy en visita menú 18 del 10/12/2022, la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, faltó 5,4 kg. (Peso ensalada en neto).	Inmediato.
O	10	Se evidencia que no se cumple con cronograma de recibo de alimentos, dado que no ingresa lácteos y abarrotes, el viernes 9 de diciembre, ni hoy en visita sábado 10 de diciembre, como se tiene estipulado.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	68	No cuenta con visita o solicitud (Recibo de pago) de visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios a los 10 días hábiles, después de firmada el acta de inicio	Próxima visita
O	57	Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de los alimentos fritos, ensalada de lechuga, tomate y aguacate; y papaya con queso doble crema	Próxima 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	3	30/11/2022	10/12/2022 - Se verificará en próxima visita proceso de descongelación, dado que la vasta incora, antes de ingresar servicio.		X	Abierto		
O	29	30/11/2022	10/12/2022 - Se adquiere cilindro con capacidad de 100 libras, se observa avance en instalar protección de personas o agentes extraños, falta asegurar estructura, variable queda abierta para seguimiento.		X	Abierto		
O	33	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia que el lavamanos del área de preparación no presenta goteos; las áreas de la cocina se encuentran debidamente señalizadas; se instaló avisos alusivos al lavado de manos, en área de preparación e instalaciones sanitarias	X		Cerrado		
O	19	30/11/2022	10/12/2022 - No presenta formato de control de entradas y salidas semana 3		X	Abierto		
O	21	30/11/2022	10/12/2022 - la responsable del servicio y auxiliar, no cuentan con dotación (bata), para el ingreso al área de preparación y bodega de alimentos		X	Abierto		
O	34	30/11/2022	10/12/2022 - Vidrios, en área donde se ubican estibas para recepción de alimentos no cuentan con película de seguridad y un vidrio esta roto.		X	Abierto		

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	39	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia cartelo alusivo al uso específico de cada color, para los utensilios de uso	X		Cerrado		
O	41	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia mueble bajo llave, para el almacenamiento de productos químicos, sin embargo, aún no se cuenta con fichas de seguridad.		X	Abierto		
O	47	30/11/2022	10/12/2022 - No se evidencia adecuado funcionamiento del equipo de refrigeración, donde se almacena queso, registra una temperatura de 8,6°C, adicional, en área de proceso, mesas auxiliares, una presenta oxido en soporte inferiores y una mesa en la base interna de material no sanitario (aglomerado deteriorado).		X	Abierto		
O	43	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia plan de saneamiento ajustado y formatos establecidos actualizados.	X		Cerrado		
O	56	30/11/2022	10/12/2022 - No cuenta con condimentos con especias, establecido en el anexo técnico		X	Abierto		
O	16	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia adecuado rotulado de los alimentos almacenados en bodega.	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
O	12	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia que el comedor cuenta con fichas técnicas de los alimentos almacenados en bodega.	X		Cerrado		
O	48	30/11/2022	10/12/2022 - Se evidencia que el comedor cuenta con plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, cronograma y hoja de vida de equipos.	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Kelly Tatiana Ortiz Morales.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Kelly Tatiana Ortiz.	Andrea Vargas L
Firma	Firma
1024558937	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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 12019028518 17/03/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113561 - CCCP- 06-004 San Vicente Terrer		
DIRECCIÓN:	CL 53 SUR 31 33	TELÉFONO:	324 357 2150
OPERADOR	Asociacion Mujer Cabeza de Familia San Carlos.	FECHA: (dd/dm/aaaa)	16/12/2022.

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	15	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	65	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	120

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
5	8	Carne de res molida a la boloñesa	Carne de res molida a la boloñesa	85g	PESO MUESTREADO	91	88	90	85	90	86	82	86													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	104	106	100	106	101	96	101																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3																
5	8	Espagueti	Espagueti	116g	PESO MUESTREADO	149	120	123	137	115	119	121	117													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	103	106	118	99	103	104	101																
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3																
5	8	Lechuga, tomate, aguacate cilantro	Lechuga tomate aguacate cilantro	78g	PESO MUESTREADO	72	74	68	73	74	79	74	84													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	95	87	94	95	101	95	108																
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3																
5	8	Plátano maduro melao	Plátano maduro melao	90g	PESO MUESTREADO	98	83	84	92	92	86	82	91													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	92	93	102	102	96	91	101																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Sopa de arroz	Sopa de arroz	300g	PESO MUESTREADO	316	292	316	281	361	280	301	306													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	97	105	94	120	93	100	102																
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3																
5	8	Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	300g	PESO MUESTREADO	290	310	302	297	307	303	320	272													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	103	101	99	102	101	107	91																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Papaya con queso doble crema	Papaya con queso doble crema	102g	PESO MUESTREADO	95	125	95	99	101	108	104	96													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	126	93	97	99	106	102	94																
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES: Menú 18. - Semana 3

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Tatiana Ortiz Morales

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Tatiana Ortiz morales

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 ORGANOLEPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	**SERVICIO SOCIAL:**	comedor Comunitario Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113561 - CCCP·06-004 San Vicente Ferrer.		
DIRECCIÓN:	CL 53 sur 31 33	**TELÉFONO:**	3243572150
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/12/2022	**OPERADOR:**	Asociación 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 boloñesa	carne de res molida a la boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espaguetis	Espaguetis	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Lechuga, tomate, aguacate cilantro	Lechuga, tomate, aguacate, cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro melao	Plátano maduro melao	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de arroz	sopa de arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya con queso doble crema	Papaya con queso doble crema.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 18 - Semana 3

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Tatiana Ortiz
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Tatiana Ortiz Morales

De: COMEDOR SAN VICENTE FERRER
Enviado: miércoles, 30 de noviembre de 2022 4:25 p. m.
Para: cgomezr@sdis.gov.co
Asunto: Solicitud de aprobación comedor San Vicente Ferrer

Buen día Sres. Secretaría Distrital de Integración Social

Reciba un cordial saludo,

Solicito amablemente se me apruebe el plan de compras de fecha 28 de noviembre a 03 de diciembre para menos participantes; 200 personas , ya que no ha llegado la cobertura completa, en estos primeros días llegaron:

28 de noviembre asistieron 144
29 de noviembre asistieron 146

De antemano gracias por su atención y colaboración

Atentamente,

Kelly Tatiana Ortiz Monsalve
Responsable del servicio Comedor Comunitario San Vicente Ferrer

De: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Enviado: viernes, 9 de diciembre de 2022 6:58 p. m.
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Asunto: RE: CRONOGRAMA EVS Y FORMATO IEC COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER

Buenas noches Johana,

El contraro del comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer va hasta el 26 de marzo del año 2023.

Adjunto corrección del formato de contrucción de estrategias IEC junto con el formato cronograma capacitación en EVS, para la correspondiente aprobación.

Cordialmente,

ANGELA RODRIGUEZ ROMERO
NUTRICIONISTA- DIETISTA
3208101378

De: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Enviado: miércoles, 7 de diciembre de 2022 10:18 a. m.
Para: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Asunto: RE: CRONOGRAMA EVS Y FORMATO IEC COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER

Buen día.

Con respecto a la información enviada se realizan las siguientes observaciones.

El contrato de ustedes tengo conocimiento va hasta este mes (si no es así me corriges por favor). Por lo que el cronograma solo debe ir con la actividad del mes de diciembre.

Adjunto el documento de estrategia IEC del mes de diciembre, con comentarios dentro del documento para tener en cuenta.

Quedo atenta.
Gracias

De: ANGELA BEATRIZ RODRIGUEZ ROMERO <angelabeanutri@hotmail.com>
Enviado: martes, 6 de diciembre de 2022 8:04 a. m.
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Cc: comedorsanvicente@outlook.com <comedorsanvicente@outlook.com>

Asunto: CRONOGRAMA EVS Y FORMATO IEC COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE FERRER

Saludo cordial,

En cumplimiento al anexo técnico, numeral 5.2.3. Acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.

El comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer, adjunta:

*Formato cronograma capacitación en EVS.
*Formato de construcción de estrategias IEC.

Para la correspondiente aprobación.

Quedo atenta a cualquier sugerencia.

Cordialmente,

ANGELA RODRIGUEZ ROMERO
NUTRICIONISTA- DIETISTA
3208101378

RE: SAN VICENTE FERRER PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Vie 9/12/2022 14:45

Para: Tatiana Ortiz <comedorsanvicente@outlook.com>

1 archivos adjuntos (621 KB)
PROTOCOLO LAVADO DE MANOS CC CP SAN VICENTE FERRER (1) APROB (1).pdf;

Buena Tarde Tatiana.

Te conformo que queda aprobado el documento, lo adjunto en PDF con mi firma en la parte superior.

Gracias

De: Tatiana Ortiz <comedorsanvicente@outlook.com>
Enviado: viernes, 9 de diciembre de 2022 2:26 p. m.
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Asunto: RE: SAN VICENTE FERRER PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

Buena tarde Johana,

Envío el Protocolo de Lavado de Manos - Comedor San Vicente.

Gracias

De: Tatiana Ortiz <comedorsanvicente@outlook.com>
Enviado: viernes, 9 de diciembre de 2022 9:03
Para: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Asunto: RE: SAN VICENTE FERRER PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

Buen dìa Sra. Johana

Cordial saludo,

Adjunto el protocolo de manos del comedor San Vicente Ferrer, con las correcciones.

Gracias

De: Johana Milena Hernandez Castellanos <jmhernandez@sdis.gov.co>
Enviado: miércoles, 7 de diciembre de 2022 11:05
Para: Tatiana Ortiz <comedorsanvicente@outlook.com>
Asunto: RE: SAN VICENTE FERRER PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

Buen día Tatiana.

En el formato que anexas hacen falta los numerales 3.1 a 3.4
El formato se debe ajustar al comedor comunitario, por lo que debe llevar una portada o titulo

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: 113561- CCCP 06-004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200-2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 29

Descripción: 10/12/2022- Se adquiere cilindro con capacidad de 100 libras, se observa avance en instalar protección de persona o agentes extraños, falta asegurar estructura, variable queda abierta para seguimiento.



No de Variable: 34

Descripción: 10/12/2022- Vidrios en área donde se ubica estibas para recepción de alimentos, no cuentan con película de seguridad y un vidrio está roto.

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113561- CCCP 06-004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200-2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 47

Descripción: 10/12/2022- No se evidencia adecuado funcionamiento del equipo de refrigeración, donde se almacena queso, registra una temperatura de 8.6°C, adicional, en área de proceso, mesas auxiliares, una presenta oxido en soporte inferior y una mesa en base interna de material no sanitario (aglomerado deteriorado).

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113561- CCCP 06-004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200-2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 20

Descripción: Se evidencia muestras de referencia almacenadas en equipo de congelación, no conforme con lo establecido en el anexo técnico, que establece almacenamiento a temperatura de refrigeración.</td>
<td>No de Variable: 28

Descripción: Se evidencia rejilla de drenaje en el salón comedor suelta y techo falso en área de proceso con un orificio.</td>
</tr>
</table>

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	12	AÑO	2022

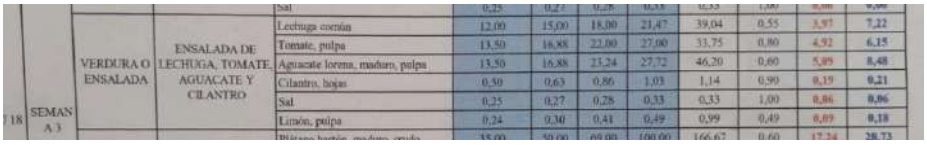
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113561- CCCP 06-004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200-2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



18	SEMANA 3	VERDURA O ENSALADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Sal	0,25	0,27	0,28	0,33	0,33	1,00	0,86	0,86
				Lechuga común	12,00	15,00	18,00	21,47	39,04	0,55	3,97	7,22
				Tomate, pulpa	13,50	16,88	22,00	27,00	33,75	0,80	4,92	6,15
				Aguacate lorena, maduro, pulpa	13,50	16,88	23,24	27,72	46,20	0,60	5,89	8,48
				Cilantro, hojas	0,50	0,63	0,86	1,03	1,14	0,90	0,19	0,21
				Sal	0,25	0,27	0,28	0,33	0,33	1,00	0,86	0,86
				Limón, pulpa	0,24	0,30	0,41	0,49	0,99	0,49	0,09	0,18







No de Variable: 9

Descripción: Se evidencia que según muestras de referencia de alimentos preparados y almacenadas en equipo de frio, para el menú 17 del viernes 09/12/2022, no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional, para la preparación sorbete de frutos rojos (fresa, mora y uva), dado que se encuentra jugo de frutos rojos, como muestra de referencia, no se adiciona leche. Adicional, para la preparación de hoy en visita menú 18 del 10/12/2022, la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, falto 5.4 kg (peso ensalada neto).

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113561- CCCP 06-004 SAN VICENTE FERRER

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200-2022

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia media cañas en área de procesamiento de alimentos deterioradas; poceta de lavado de ollas con acabados parte interna, no lisos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 30 | 11 | 2022 Hora Inicio: 7:10 a.m Hora Finalización: 4:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200/2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 11351-CCCP06-004- San vicente Ferrer.

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

Nombre Responsable del Servicio: Tatiana Ortiz Monsalve

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Vicente Dirección: cl 53 Sur 31 33.

Tel: No Aplica Cel.: 3002200513 Correo Electrónico: comedorsanvicenteferrer@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 219

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 147 Total Histórico de Asistencia: 419

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 [ ] NC [X] 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

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	C. Sopa	0,46	0,5
	Avena	3,81	4,0
Cereal	Arroz	8,8	8,8
Verdura o ensalada	Hoyo Negro	1,13	1,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	C. Cerdo	18,1	19,7
	Perejil	0,13	0,13
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	13,2	14
	Leche P.	6	6
Postre	Banano	21,5	21,5
	C. Leche	1,24	1,8

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Gran Porvenir	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Carne			Gran Porvenir	24/02/22	30/06/20	22/08/22	22/08/22	UFX 653
Leche			Hakio	19/01/22		06/01/22		VGU 178
Queso			Hakio	19/01/22		06/01/22		VGU 178
Yogurt			Hakio	19/01/22		06/01/22		VGU 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			Hocco	19/01/22	Favorable		06/01/22	VBU 178
Crema de leche			Hocco	19/01/22	Favorable		06/01/22	VBU 178
Huevos			Hocco	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Mayonesa			Hocco	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Atún			Hocco	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Abarrotes			Hocco	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979.
Pescado								
Pulpas			Hortifruti PGJ	10/11/22	Favorable		05/04/22	622 809.

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X]

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	Angela Beatriz Rodriguez (Nutricionista)	25/01/2022
2	Leidy Viviana Delgado (Auxiliar).	18/09/2022
3	Tatiana Ortiz (Responsable)	08/11/2022
4	Darlyn Yineth Cortes	25/11/2022
5	Diana Piraquive	03/05/2022
6	Miriam Hotta	09/03/2022
7	Rosa Labrador	22/11/2022
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: ✓ 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: ✓	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: ✓ 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	Leidy Viviana Delgado	28/11/2022 - —
2	Darlyn Yineth Cortes	28/11/2022 - —
3	Diana Piraquive	28/11/2022 - —
4	Miriam Hotta	28/11/2022 - —
5	Rosa Labrador	28/11/2022 - —
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 [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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 [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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] 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 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 15 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 23 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, rcedores o vectores Fecha último control: 15/10/2022 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	70
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	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 2°C a 6°C.	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 linea 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	75,2	79,1
Cereal	Arroz Verde	80,8	75,3
Proteína	Carne de Cerdo Asada con perejil	68,6	65,7
Ensalada o Verdura	Ensalada Remolacha y zanahoria	4,2	5,3
Tubérculo o Plátano	Papa a la Francesa	69,5	68,2
Bebida de Fruta	Sorbete Fresa	4,1	5,3
Postre	Banano con Crema leche	4,6	5,9

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ✓ Mes ✓ Año ✓ **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [X] 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: ✓	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [X]

Powered by CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ✓ Mes ✓ Año ✓	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 ☒

Categoria 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 N° 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 ☐ 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 Interventoria/Supervisión

Se realiza seguimiento al acta de apertura del 09/11/2022.

Variable 31. Se evidencia solicitud de visita ante la Subred para concepto sanitario con radicado Nº 53504 del 30/11/2022.

Variable 58. No se evidencia sensibilización en vigilancia nutricional de la responsable del servicio, pero se encuentran dentro de los tiempos establecidos para solicitud.

Variables 8, 22, 24, 25, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71 y 73. No aplica debido a que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Se evidencia correo de solicitud para plan de compras sobre 200 participantes a nivel central Subdirección de abastecimiento enviado el 30/11/2022 se encuentran a la espera de respuesta.

Se socializa y se deja copia de la presente acta.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Ninguna

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	No se evidencia adecuado proceso de descongelación de la sopa en la carne adicionada	Próxima visita
O	12	No se evidencia fichas técnicas de los alimentos adquiridos	Próxima visita.
O	16	No se evidencia adecuado rotulado de los alimentos almacenados, dado que algunos alimentos no presentan rotulado y otros presentan peso que no es el del producto	Próxima visita.
O	19	Se evidencia formato de control de temperaturas el cual no se encuentra actualizado para equipos de refrigeración y congelación, adicional se observa no actualizado el formato de control de entradas y salidas de los alimentos	Próxima visita.
O	21	Se evidencia responsable del servicio y auxiliar los cuales no cuentan con dotación (bata) para ingreso al área de preparación.	Próxima visita.
O	29	No se evidencia cilindro de capacidad de 100 lb en uso, adicional no se evidencia correcta protección de los cilindros de los portacontes del comedor; Así mismo no se evidencia cerca a biosistalación de gas extintor de 20 lb como mínimo	Próxima visita.
O	33	No se evidencia señalizados las áreas de cocina, adicional se evidencia los lavamanos del área de preparación el cual presenta fuga en tubería y no se encuentra funcionando, Así mismo se evidencia que no se cuenta con protocolo de lavado de manos, dispensador de Jabón ni de toallas.	Próxima visita.
O	34	Se evidencia que no todos los vidrios del comedor se encuentran cubiertos con película de seguridad	Próxima visita.
O	39	No se evidencia cartelera alusiva al codigo de colores de elementos de aseo ni los utensilios de aseo se encuentran correctamente diferenciados	Próxima visita.
O	41	No se mantiene bajo llave los productos químicos de aseo y no se cuenta con fichas de seguridad del mismo	Próxima visita.
O	43	No se evidencia plan de saneamiento ajustado al comedor ni los registros de control actualizados	Próxima visita.
O	47	No se evidencia adecuado funcionamiento de equipo de refrigeración del área de preparación registra temperatura de 8,2°C.	Próxima visita.
O	48	No se cuenta con plan de mantenimiento de equipos, ni cronograma ni hojas de vida de los mismos	Próxima visita.
O	56	No se evidencia condimenteros con especies a disposición de participantes	Próxima visita.

Powered by CamScanner

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

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Kelly Tatiana Ortiz Monsalve	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Kelly Tatiana Ortiz M.	Nery Fuentes
Firma	Firma
1024558137	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

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 12019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113361-CCCP06-004- San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	Cl 53 Sur 31 33	TELÉFONO:	3002200513
OPERADOR	Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos	FECHA: (dd/dm/aaaa)	30/11/2022

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	15	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	65	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 14 AÑOS	120

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
6 a 8 años	2	Sopa de Avena	Sopa Avena	240	PESO MUESTREADO	254	220																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	91																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Cerdo Asado con Perejil	Cerdo asado con Perejil	46	PESO MUESTREADO	47	46																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Arroz Verde	Arroz Verde	65	PESO MUESTREADO	64	70																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Ensalada Remolacha Zanahoria	Ensalada Remolacha Zanahoria	40	PESO MUESTREADO	43	44																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	110																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Papa a la Francesa	Papa a la Francesa	24	PESO MUESTREADO	23	22																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	91																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Sorbete Fresa	Sorbete Fresa	240	PESO MUESTREADO	230	244																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	101																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Banano con C. Leche	Banano con C. leche	54	PESO MUESTREADO	58	58																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	107																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Paloma Ortiz Morales
NOMBRES Y APELLIDOS: Tatiana Ortiz Morales

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-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:	113561-CCCP06-004 - San Vicente Ferrer		
DIRECCIÓN:	cl 53 Sur 31 33	**TELÉFONO:**	3002200513
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/11/2022	**OPERADOR:**	Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Avena	Sopa de Avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cerdo Asado con Perejil	Carne Asada de cerdo con Perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Verde	Arroz Verde	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Remolacha Zanahoria	Ensalada Remolacha Zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa a la Francesa	Papa a la Francesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Fresa	Sorbete Freso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con C. Leche	Banano con C. Leche.	1	7	7	7	7	7	3.	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes	FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE: Kelly Tatiana O M.
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes M.	NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Tatiana Ortiz Monsalve.

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	30	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113561-CCCP06-004-LAGOS DE TIMIZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9200/2022

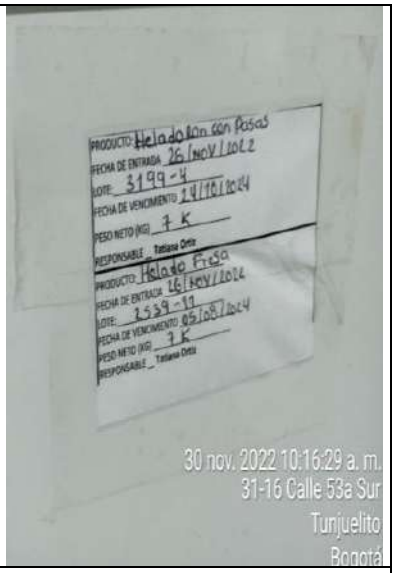
TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 3

Descripción: No se evidencia adecuado proceso de descongelación de la carne adicionada a la sopa

No de Variable: 16

Descripción: No se evidencia adecuado rotulado de los alimentos almacenados, dado que algunos alimentos no presentan rotulado y otros presenta peso que no es del producto





No de Variable: 29

Descripción: No se evidencia cilindro de capacidad de 100 lb en uso, adicional no se evidencia correcta protección de los cilindros de los participantes del comedor; así mismo no se evidencia cerca a la instalación de gas extintor de 20 lb como mínimo





No de Variable: 33

Descripción: No se evidencia señalizadas las áreas de cocina, adicional se evidencia lavamanos del área de preparación el cual presenta fuga en tubería y no se encuentra funciona; así mismo se evidencia que no se cuenta con protocolo de lavado de manos, dispensador de jabón ni toallas





No de Variable: 39

Descripción: No se evidencia cartelera alusiva al código de colores de elementos de aseo ni los utensilios de aseo se encuentran correctamente diferenciados

No de Variable: 47

Descripción: No se evidencia adecuado funcionamiento de equipo de refrigeración de área de preparación registra temperatura de 8,2°C

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _2__ MENÚ: ___9____

GRUPO_3 A 5 AÑOS	GRUPO_6 A 8 AÑOS	GRUPO 9 A 13 AÑOS__	GRUPO: > 14 AÑOS____

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes Martinez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía

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 VISITA DE APERTURA

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 09 | 11 | 2022. Hora Inicio: 2:00pm Hora Finalización: 4:45pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200|2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer Cabeza de Familia San Carlos.

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 - CCCP 06 - San Vicente Ferrer

Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: San Vicente Dirección: Calle 53Sur Nº 31-33

Tel: 3031258 Cel.: - Correo Electrónico: comedorsanvicente@outlook.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 300

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

Descripción	Nivel de Cumplimiento
El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente. **Concepto:** - **Porcentaje de Cumplimiento:** - % **Fecha:** Día: - Mes: - Año: - **No de Acta:** - **Hospital/Subred:** -	C ☐ NC ☐ NA ☒

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
5.1.1	Infraestructura y seguridad Humana.	7	No se cuenta con detectores de humo en el comedor.	C ☐ NC ☒
6.1.1	Accesibilidad, señalización y señalética.	15	El comedor cuenta con señalización de acuerdo a lo solicitado en el anexo.	C ☒ NC ☐
6.1.14	Cocina	79	Se evidencia que el comedor cuenta con toma de seguridad en el área, las demás se encuentran en buenas condiciones	C ☒ NC ☐
6.1.16	Despensa	97	Se evidencia tomas corriente en el área en buenas condiciones de seguridad	C ☒ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐

Capitulo D. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Cuenta con los equipos, instrumentos de medición, muebles, menaje, utensilios, elementos de aseo mínimos de acuerdo con la cobertura contratada.	C ☐ NC ☒

Capitulo E. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) DE RESERVA

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Se dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético(s), mínimo de 1.000 litros, debidamente identificado (s) e indica su capacidad de almacenamiento de agua potable; instalado al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios. **Fecha de lavado:** 15/10/2022 **Material:** Plástico **Nº de Tanques:** 5 de 1 **Capacidad:** 500 L **Empresa que realiza el lavado:** JAC Fumigaciones **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 23/11/2021 **Acta Nº** SAOTE 002654	C ☒ NC ☐

Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha último control:** 15/10/2022 **Empresa:** JAC Fumigaciones **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable.	C ☒ NC ☐

Capitulo G. CONCEPTO DE LA VISITA

Escala de Cumplimiento	Concepto		Nº de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	Nº Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable		5	7	71,4
70 % - 89,9%	Condicionado	X			
< 69,9 %	Desfavorable				

Cálculo Porcentaje de Cumplimiento: Nº de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / Nº Total de Aspectos Verificados * 100

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 VISITA DE APERTURA	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 3

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Se realizo visita de apertura y seguimiento a las observaciones de plantas físicas del día 24/10/2022.

La unidad no cuenta con concepto sanitario dado que opera por primera vez en las instalaciones, deberá realizar solicitud al ente de control para visita conforme a lo establecido en el anexo técnico.

Cuenta con certificado de lavado de tanque vigente, sin embargo declara capacidad del tanque de 500 L situación que debe ser regulada para dar cumplimiento al anexo, sin embargo se considera que no afecta el inicio de la operación

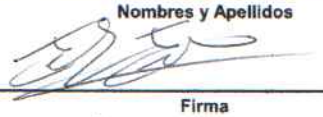
El asociado debe dar cumplimiento a los requerimientos mínimos de equipos y menaje así como de utensilios establecidos en el anexo técnico, y observados faltantes en la lista de chequeo anexa.

Se evidencia que el comedor cuenta con condiciones para dar inicio al servicio

El asociado refiere que realizará ajustes y acciones que garanticen el cumplimiento del anexo técnico y garanticen la prestación del servicio.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jefferson Jácome Alarcón Nombres y Apellidos	María Consuelo Duarte H Nombres y Apellidos
 Firma	María Consuelo Duarte H Firma
1033754672 Cédula de Ciudadanía	51977999. Cédula de Ciudadanía
Coordinador Operativo de la Asociación Cargo	Profesional Apoyo a Supervisión SDIS. Cargo

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 MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 04 | 11 | 2022. Hora Inicio: 2:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9200/2022 Nombre Asociado: Asociación Mujer Cabeza de Familia: San Carlos

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113561 - CCCP 06 San Vicente Ferrer.

Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Categoria		Caracteristicas	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1 por cada 400 participantes	1	1	C
		Congelador horizontal de 508 litros	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) o estufa a gas de tres quemadores más una estufa enana.	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
		Licuadora casera de 1.25 litros.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable, filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	0	NC
	Extractor de aire	Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	0	NC
	Lavamanos de accionamiento no manual	Accionamiento automático, de rodilla o mediante pulsador de pie.	Mínimo 1 unidad	1	1	C
Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza para el pesaje residuos sólidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos.	1 de 150 a 400 participantes	1	0	NC
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
Muebles	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	3	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavapistos)	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario — Cocina Popular	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Poceta para lavado de canastilla	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado, con medida superior a Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Anaquel	Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes) . La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario	mínimo 1 de 150 a 400 participantes	1	0	NC
	Estibas	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos. Material higiénico sanitario. Medidas 1.20m x 1m x 15cm	mínimo 2 de 150 a 250 participantes mínimo 4 de 300 a 400 participantes	4	0	NC
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos.	mínimo 10 de 150 a 250 participantes mínimo 20 de 300 a 400 participantes	20	18	NC

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES
LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Categoria		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Muebles	Mesas para el salón comedor.	Mesas en material higiénico sanitario.	8 mesas de 150 a 300 participantes 10 mesas de 301 a 400 participantes	8	14	C
		La forma de las mesas podrá ser variada.		-	-	-
		La cantidad de mesas para ubicación será de acuerdo con el área del salón comedor y a los turnos asignados.		-	-	-
		La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.		-	-	-
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de participantes con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados, La forma de las sillas podrá ser variada. Las sillas para los participantes serán en material higiénico sanitario. La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.	32 sillas de 150 a 300 participantes 40 sillas de 301 a 400 participantes	40	40	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos nuevos, en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza desinfección.	Ocho (8) en total por cada participante Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa.	30	0	NC
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		30	0	NC
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		30	0	NC
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		30	0	NC
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		30	0	NC
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postre ra; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	1 por cada participante	300	Sopa 300 Seco 300 Vasos 332 postre 300	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	Cucharones 300 Cucharitas postre 300	Cucharones 300 Cucharitas 240 Tenedor cuch. 300	NC
	Ollas	Paila de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Caldero hondo de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 150 participantes 2 para 250 participantes 3 de 300 a 400 participantes	3	3	C
		Olla en aluminio No 32 — capacidad aprox. 15 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	0	NC
		Olla en aluminio No 34-38 — Capacidad aprox. 24 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla en aluminio No 40-50 — Capacidad aprox. 75 litros	1 de 150 a 350 participantes 2 para 400 participantes	2	2	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm individual	1 por cada 150 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	0	NC
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos en buen estado con tapa para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios, canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos, recipiente plástico para muestras. Taza plástica grande, tina 50 litros, jarras con tapas, cucharas o recipientes medidores, tazas medidoras, bandejas para la distribución de los alimentos.	Recipiente caneca 110 — 140 litros (1 por cada 100)	3	3	C
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 por cada 100)	3	1	NC
			Recipiente plástico (1 de 150 a 250 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Recipiente plástico para muestras (1 por cada 400)	1	0	NC
			Taza medidora (1 por cada 100)	3	2	NC
			Bandejas plásticas (10 por cada 100)	30	40	C
	Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Tijeras de cocina (1 por cada 400)	1	1	C
			Tenedor de cocina ((1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Espumadera (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Rallador (1 por cada 200)	2	3	C
			Pinzas para alimentos (1 por cada 200)	2	4	C
			Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	0	NC
			Cuchara para servir (5 por cada 400)	4	2	NC
			Tablas para picar (1 por cada color)	4	3	NC
			Juego de cuchillos (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Cucharón (1 de de 150 a 250 y 2 de	2	2	C

Categoria		Caracteristicas	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Elementos de Aseo, Protección y Otros	Implementos de aseo	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero. churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispens ador de gel antibacterial de pedal.				NC
		Esponjillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante				NC
	Canecas de residuos área de preparación	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero. churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				NC
		Área de preparación: caneca color verde tipo pedal en caso que se realice aprovechamiento de residuos orgánicos.				C

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Durante la visita se evidencio:

- Estructura en aluminio instalado de campana extractora sin motor, se refiere que se encuentra en ajustes, se realizara movimiento de la misma y cerramiento que garantice hermeticidad.
- Pendiente instalación de extractor de aire
- Cuenta con equipos de frio en funcionamiento con adecuación interna sanitaria de equipos verticales.
- Almacenamiento: pendiente anaquel, estibas, 2 canastillas. Se refiere que se cuenta con portacanastillas no evidenciado en la visita.
- Pendiente: 1 balanza para pesaje de residuos sólidas; 3 juegos de recipientes herméticos (15 dobles): 500 mL sopa, 1000 mL seco, 330 mL bebidas y 200 mL postre, 11 cucharas de sopa; 2 canecas 50-65L; 2 empaques de olla a presión; 2 ollas de 15 L en aluminio, 2 planchas de asar, 1 recipiente plástico para contramuestras, 2 cucharas para servir pastas; 2 cucharas para servir; 1 tabla blanca.

- Pendientes elementos de aseo.

Mesas de trabajo, retirar material no sanitario por debajo del mesón.