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 CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	18	3	2023	Hora Inicio	7:10 a. m.	Hora Finalización	4:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9190/2022** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN CONTRUYAMOS FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : **113834-CCCP 02-001 – LOURDES**

Fecha Inicio Operación: **22/11/2022** Fecha Final Operación: **21/03/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **MARTHA JIMENEZ**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **CHAPINERO CENTRAL** Dirección: **CARRERA 14# 56-34 LOCAL 2**

Tel: **NO APLICA** Cel.: **3058207712** Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **250** Nº Participantes en Atención: **221**

Participantes Autorizados por Plan de Compras **221** Total Asistencia del Día: **205** Total Histórico de Asistencia: **20780**

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión
En la presente visita se realiza el cierre de operación del comedor 9190-2022
El comedor comunitario no cuenta con concepto sanitario, cuenta con solicitud de visita ante la autoridad sanitaria mediante radicado número 52440.
El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable un (1) con capacidad de 1000 litros, de material higiénico sanitario plástico, la última higienización con fecha 19/10/2022 por la empresa GESTORES AMBIENTALES.
La última acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable efectuada en el mes de marzo de 2023, tema Reducción del consumo de grasas trans y saturadas y actividad física ejercicios de flexibilidad y elasticidad. Con fecha 13/03/2023, las actividades IEC se encuentran cargadas el día 13/03/2023.
Las ultimas capacitaciones efectuadas al personal manipulador en manejo de minuta patrón con fecha 14/03/2023; Estandarización de utensilios con fecha 14/03/2023, La capacitación continua la última efectuada fue el 14/03/2023 con tema: PEPS.
No se realizó la jornada de clasificación nutricional de los participantes por la nutricionista local, al comedor.
La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento con fecha 07/10/2022. La jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, la asistencia del profesional en Nutrición y dietética 22/09/2022 y del responsable del servicio con fecha 06/12/2022
Se evidencia toma de datos antropométricos en el mes de marzo con fecha 02/03/2023 a 8 participantes nuevos.
Se socializa el acta y se deja copia en el Comedor Comunitario

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No observaciones.

20672948.

Capítulo 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
P	54	24/01/2023	18/03/2023 Se evidencia que cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 6 para grupo de edad de mayores de 14 años, ajustándose al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado	
O	1	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS.	X		Cerrado	
O	11	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se cuenta con los alimentos de todos los grupos para las preparaciones del menú de la operación.	X		Cerrado	
O	13	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se encuentra los formatos de verificación de transporte de alimentos y recepción de materias primas.	X		Cerrado	
O	19	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se encuentra diligenciado el Formato de control de entrada y salida de alimentos, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran para las preparaciones.	X		Cerrado	
O	47	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia cambio de caneca negra de cocina con pedal en adecuadas condiciones de funcionamiento.	X		Cerrado	
O	50	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se inició la prestación del servicio dentro del horario establecido (10:30 am).	X		Cerrado	
O	57	8/03/2023	18/03/2023 Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad durante toda la jornada de todos los alimentos.	X		Cerrado	

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jiménez B.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20632948	52696524
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.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CHAPINERO**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113834-CCCP -02-001-LOURDES**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 14 # 56-34 Local 2**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
OPERADOR	**CONSTRUYAMOS EL FUTURO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**18/03/2023**

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**	**0**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13_ AÑOS**	**1**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14_ AÑOS**	**220**

						NUMERO DE MUESTRAS																RESULTADO	
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**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**CAZUELA DE FRIJOLES**	**CAZUELA DE FRIJOLES**	300	PESO MUESTREADO	295	270	290	293	272	323	344	337	313	304	297	300	296								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,3	90	96,7	97,7	90,7	108	115	112	104	101	99	100	98,7									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**CARNE DE RES ASADA**	**CARNE DE RES ASADA**	77	PESO MUESTREADO	79	82	85	79	82	81	79	77	80	76	78	81	77								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106	110	103	106	105	103	100	104	98,7	101	105	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	108	PESO MUESTREADO	120	108	105	106	107	109	104	112	107	106	103	116	105								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	100	97,2	98,1	99,1	101	96,3	104	99,1	98,1	95,4	107	97,2									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**TAJADA DE AGUACATE**	**TAJADA DE AGUACATE**	45	PESO MUESTREADO	43	49	42	45	51	43	48	56	48	36	47	46	48								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95,6	109	93,3	100	113	95,6	107	124	109	80	104	102	107									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**TAJADA DE PLATANO**	**TAJADA DE PLATANO**	58	PESO MUESTREADO	57	63	56	59	56	57	58	59	56	59	61	59	64								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,3	109	96,6	102	96,6	98,3	100	102	96,6	102	105	102	110									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**JUGO DE LULO**	**JUGO DE LULO**	300	PESO MUESTREADO	320	300	310	310	325	295	300	310	300	300	305	310	305								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	100	103	103	108	98,3	100	103	100	100	102	103	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	102	PESO MUESTREADO	90	108	105	78	100	105	108	110	101	103	111	75	100								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88,2	106	103	76,5	98	103	106	108	99	101	109	73,5	98									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3									

OBSERVACIONES: SEMANA 1 MENÚ 6

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Henao Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez B

	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 18 3 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

N° Convenio/Vigencia: 9190/2022 Nombre Asociado: CORPORACIÓN CONTRUYAMOS FUTURO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834-CCCP 92-001 – LOURDES

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Responsable Servicio : MARTHA JIMENEZ

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	No se suministro
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	No se suministro menú vegetariano
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		NA	No aplica, no se socializó por la nutricionista local
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		NA	No aplica por anexo
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)		NA	No se realizó toma de muestras microbiologicas para el periodo reportado
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	No se realizó toma de muestras microbiologicas para el periodo reportado
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	No se realizó toma de muestras microbiologicas para el periodo reportado
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No se requirio toma de contramuestras
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se requirio toma de muestras
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 botiquin (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

	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 da cumplimiento a las actividades del mes febrero para los diferentes compromisos.
Se recibe CD con informe y soportes de la gestión del mes de febrero 2023
Se deja copia en el Comedor Comunitario.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Martha Astrid Jimenez	Hilena Henao Rog
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20632948	52696584
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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: 8 | 03 | 2023 — Hora Inicio: 7:00 am — Hora Finalización: 6:50 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 — Nombre Asociado: Corporación Construyamos el futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834-cccp 02-001 - lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 — Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Jiménez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero — Barrio: Chapinero central — Dirección: Carrera 14 #56-34 local 2

Tel: NA — Cel.: 3058203712 — Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 290 — Nº Participantes en Atención: 221

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 218 — Total Asistencia del Día: 211 — Total Histórico de Asistencia: 18927

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

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne res	0,5	0,5
	Arveja	3,6	3,6
	Habichuela	3,9	3,9
	—	—	—
Cereal	Arroz	10,4	10,5
	Ajonjolí	0,3	0,3
Verdura o ensalada	Lechuga	6,5	7,1
	—	—	—
	—	—	—

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne res	21,7	21,7
	—	—	—
Tubérculo o plátano	papa	27,2	27,2
	leche	5,4	6
Bebida de fruta	leche	58,8	59
	maracuyá	15,7	16
Postre	Naranja	37	39
	—	—	—

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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 ☒ 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 ☐

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			El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPV 108
Carne			El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPV 108
Leche			El martiño	10/03/2022		06/07/2022		JKV 385
Queso			El martiño	10/03/2022		06/07/2022		JKV 385
Yogurt			El martiño	10/03/2022		06/07/2022		JKV 385

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado			El montiño	10/03/2022	Favorable		06/07/2022	JKV 385
Crema de leche			Makro	11/10/2022	Favorable con requerimiento		30/04/2022	WFQ 140
Huevos			Makro	11/10/2022	Favorable con requerimiento		30/04/2022	WFQ 140
Mayonesa			Makro	11/10/2022	Favorable con requerimiento		30/04/2022	WFQ 140
Atún			Makro	11/10/2022	Favorable con requerimiento		30/04/2022	WFQ 140
Abarrotes			Makro	11/10/2022	Favorable con requerimiento		30/04/2022	WFQ 140
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas	—	—	Carnes asadas	17/11/2021	Favorable	—	3/12/2022	VEQ 886

Categoria 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 entre 2°C y 6°C o congelación (-8°C o menor) en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C ☐ NC ☒ NA ☐	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Martha Jimenez (Responsable)	17/08/2022
2	Valeria Rodriguez (nutricionista)	4/05/2022
3	Orlando Ramos (auxiliar)	23/11/2022
4	Ingris Paola Castillo	25/01/2023
5	Karina del valle	30/11/2022
6	Yeny Velásquez	01/12/2022
7	Cecilia Cristiano Diaz	12/11/2022
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: 21/02/2023 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: 21/02/2023	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: 21/02/2023 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	Ingris Paola Castillo	21/02/2023
2	Karina del valle	21/02/2023
3	Yeny Velásquez	21/02/2023
4	Cecilia Cristiano Diaz	21/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [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 [ ]

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 [ ]

Powered by CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ 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 ☐ NA ☐

N°	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 19 Mes 10 Año 2022 **Material:** plástico **N° Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Geotecnia ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 8 Mes 11 Año 2021	C ☒ NC ☐ NA ☐

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Geotecnia ambientales 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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	46
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermetico 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermetico 200 ml	25	25

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 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 ☐

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 ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ 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 ☐ 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 Crema de trigo	86,9	78,6
Cereal	Arroz con ajonjolí	84,9	82,3
Proteína	Carne de res asada	75,4	77,2
Ensalada o Verdura	Ensalada lechuga, tomate, zanahoria	19,2	12,5
Tubérculo o Plátano	Puré de papa	67,4	50,8
Bebida de Fruta	Sorbete maracuya	8,6	12,3
Postre	Naranja	NA	NA

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 07 Mes 10 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 22 Mes 09 Año 2022 **Nutricionista :** Día 6 Mes 12 Año 2022 Responsable: 6/12/2022	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: 7/02/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐ 10, 16 y 21/02/2023 15 participantes nuevos.

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 ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: ____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 30 Mes 11 Año 2022 Aprobado 23/12/2022	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:** reducción de sal-sodio **Actividad Física:** promoción actividad Física **Fecha:** 21/02/2023	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: 25/02/2023 - reporte sirbe 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 6/12/2022	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:** 22/12/2022 (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 ☐

Powered by CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variables		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
N°	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

Variable 71°: Asociado presenta soporte de solicitud de visita ante la entidad competente, radicado Número 92490
Variables 61, 62, 63 No Aplica, se encuentra dentro los tiempos establecidos
variable 14°: Asociado cuenta con carta de solicitud de visita ante el invima del proveedor de pulpas Cardenas asociados con fecha del 21/11/2022.
Variable 73°: Se verifica informe mensual de febrero donde se deben realizar ajustes en los soportes, se verificará en próxima visita.
Se socializa y se deja copia del acta
variable 10°: plan de compras autorizado para 218 participantes con correo de fecha 6/03/2023.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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	1	No se cuenta con aprobación de intercambio de la nutricionista local de pera por manzana, teniendo en cuenta que se realizó adicionalmente cambio de granadilla por maracuyá para el sorbete del menú.	próxima visita
O	11	No se cuenta con los alimentos para mínimo dos días de operación, para el menú 22, se presenta faltante de 3,25 Kg de arracacha y 4,3 Kg de queso doble crema y para el menú 23 faltante de 32,6 Kg de plátano hartón maduro	próxima visita
O	13	Formato de verificación de transporte de alimentos se encuentra desactualizado, en cuanto de recepción de alimentos se registra ingreso de 60 Kg de pollo y en existencia hay 55,5 Kg.	próxima visita
O	19	Formato de control de entradas y salidas de alimentos se encuentra desactualizado, no se evidencia información del mes de marzo.	próxima visita
O	47	Se evidencia canasta negra de cocina con pedal que no se encuentra funcionando	próxima visita
O	50	Prestación del servicio inicia a las 11:16 am presentando-se filas largas	próxima visita
O	97	No se garantiza temperatura de seguridad durante el servicio de ensalada lechuga, tomate, zanahoria T1: 19,2°C y T2: 12,9°C, sorbete de maracuyá T1: 8,6°C y T2: 12,8°C, puré de papa T2: 90,8°C	próxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	54	24/01/2023	8/03/2023: No se cumple con los pesos de servido para el grupo de edad mayores de 14 años, car de acero presenta sub y sobre adecuación y para cubete de marranyà presenta sobre adecuación		X	Abierto		

Powered by CamScanner

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jimenez B Nombres y Apellidos	Yolanda Acosta T Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20632944 Cédula de Ciudadanía	52.266.362 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio. Cargo	Apoyo a la supervisión 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	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019029406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario cocina popular
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - coop 02-001 - Lourdes		
DIRECCIÓN:	Carrera 14 # 56-34 local 2	**TELÉFONO:**	3058207712
FECHA (dd/mm/aaaa):	8/03/2023	**OPERADOR:**	Corporación Construyamos el Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Carne de res asada	Carne de res asada	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Arroz con ajonjolí	Arroz con ajonjolí	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Pure de papa	Pure de papa	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Sorbete de guanábana	Sorbete de maracuyá	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							
Pera	Naranja	1	3	3	3	3	3	3	
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Aguilar T	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jiménez B

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-232 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190255 18 17/05/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario cocina popular
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Carrera 14 # 56-34 local 2	TELÉFONO:	3058207712
OPERADOR	Corporacion Construyamos el Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	8/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE__A__MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE__A__AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE__A__AÑOS		GRUPO ETÁREO 4: DE 1 A 13 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	217

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO (+-TOLERANCIA)	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	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	300	PESO MUESTREADO	308	283	300	297	296	296	306	283	281	235	300	266	364								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	94	100	99	98	98	102	94	93	91	100	89	121										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1									
5	13	Carne de res asada	Carne de res asada	77	PESO MUESTREADO	88	77	79	74	91	77	75	88	82	82	80	79	89									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	100	102	96	118	100	97	114	106	106	103	102	115										
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	3	1	1	3	3	3	3	1									
5	13	Arroz con ajonjolí	Arroz con ajonjolí	108	PESO MUESTREADO	110	117	119	118	123	112	115	117	123	114	119	117	112								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	108	110	109	114	104	106	108	114	105	110	108	104										
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	78	PESO MUESTREADO	70	78	75	83	78	68	71	69	89	85	75	78	88								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	100	96	106	100	87	101	88	114	109	96	100	106										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3									
5	13	Pure de papa	Pure de papa	99	PESO MUESTREADO	111	109	103	100	106	105	104	104	90	110	113	111	100								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	110	108	101	107	106	105	105	91	111	114	112	101										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3									
5	13	Sorbete de guanábana	Sorbete de maracuyá	300	PESO MUESTREADO	304	295	306	341	306	295	344	343	295	287	291	306	288									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	92	112	113	102	92	115	114	92	94	99	102	93										
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
5	13	Pera	Naranja	150-170	PESO MUESTREADO	164	159	190	177	180	188	157	169	157	164	160	163	190								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	104	105	104	100	100	100	100	100	100	100										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Glenda Aguilar T
Apoyo a la supervision

FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

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**	8	**MES**	03	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9190-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 47
Descripción: Se evidencia caneca negra de cocina con pedal que no se encuentra funcionando.

No de Variable: 50
Descripción: Prestación del servicio inicia a las 11:16 am presentándose filas largas









No de Variable: 57
Descripción: No se garantiza temperatura de seguridad durante el servicio de ensalada lechuga, tomate, zanahoria T1:19.2ºC y T2: 12.5ºC, sorbete de maracuyá T1: 8.6ºC y T2: 12.8ºC, pure de papa T2: 50.8ºC

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Yolanda Aguilar Tautiva
Nombres y Apellidos
52.266.362
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: 25 | 02 | 2023 Hora Inicio: 8:00 a.m. Hora Finalización: 3:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 Nombre Asociado: Corporacion construyamo Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113534 - CCCP 02 - 001 lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Astrid Jimenez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero Barrio: Chapinero Central Dirección: Cra 14 # 56-34 local 2

Tel: No tiene Cel.: 3058207712 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 228

Participantes Autorizados por Plan de Compras 210 Total Asistencia del Día: 198 Total Histórico de Asistencia: 17114

Capítulo 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 [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 [ ]

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	5,82	5,82
	Tomate	5,67	5,70

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga	20,98	21,12
Tubérculo o plátano	Platano	20,97	21,13
Bebida de fruta	Pulpa Guayaba	15	15
	Leche	56,67	56,60
Postre	Mandarina	35,70	36,22

Categoria 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 ☒ 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 ☐

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			El Triunfo	11/03/2022	30/06/2022	03/10/2022		SPU 106
Carne			El Triunfo	11/03/2022	30/06/2022	03/10/2022		SPU 103
Leche	EXA		El Martino	10/03/2022		06/07/2022		JKV 335
Queso	EXA		El Martino	10/03/2022		06/07/2022		JKV 335
Yogurt	EXA		El Martino	10/03/2022		06/07/2022		JKV 335

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHSCB Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Exa		Frigorma	16/11/2023	favorable		6/04/2022	UCG 434
Crema de leche	Exa		Mirko	11/10/2022	favorable con recomendaciones		30/04/2022	UCG 126
Huevos	Exa		Mirko	11/10/2022	favorable con recomendaciones		30/04/2022	UCG 126
Mayonesa	Exa		Mirko	11/10/2022	favorable con recomendaciones		30/04/2022	UCG 126
Atún	Exa		Mirko	11/10/2022	favorable con recomendaciones		30/04/2022	UCG 126
Abarrotes	Exa		Mirko	11/10/2022	favorable con recomendaciones		30/04/2022	UCG 126
Pescado								
Pulpas			Cadenas Asociados	13/11/2022			04/12/2022	UCG 226

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 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

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 [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 [ ]

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	Martha Astrid Jimenez (Responsible)	17/08/2022
2	Valeria Rodriguez (Nutricionista)	04/05/2022
3	Ingris Paola Castilla	25/01/2023
4	Karina del valle	30/11/2022
5	Cecilia Cristian Diaz	12/11/2022
6	Yeny velasquez	01/12/2022
7	Orlando Ramos (Auxiliar)	23/11/2022
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: 21/02/2023 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: 21/02/2023	C ☒ 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: 21/02/2023 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	Ingris Paola Castillo	21/02/2023
2	Karina Del Valle	21/02/2023
3	Cecilia Cristian Diaz	21/02/2023
4	Yeny velasquez	21/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	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:** ____ **N° Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

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 especifica 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 19 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 03 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales 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

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 [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	46
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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 [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 [X] 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 [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 [X] 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 ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ 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 ☐ 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	Sancocho	77,6	75,3
Cereal	Arroz con cilantro	80,7	86,8
Proteina	Pechuga a las finas hierbas	75,9	76,6
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, tomate	6,0	5,6
Tubérculo o Plátano	Tajada Frita de Plátano	66,5	70,1
Bebida de Fruta	Salpete de Guayaba	4,3	3,2
Postre	Mandarina	—	—

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 13 Mes 10 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:** 07/02/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: ____	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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 23 Mes 11 Año 2022 Aprobado	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:** Reducción de sal-Sodio **Actividad Física:** Promoción Actividad Física **Fecha:** 21/02/2023	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: ___ Fecha Reporte Cualitativo: 29/12/2022				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:** 22/12/2022 Pago	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X]	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

Presenta Autorizacion de intercambios del menú 13 y 16 para cambio de postre

Variable 24, 25 y 26 presenta capacitación el 21/02/2023 por parte de profesional de nutricion para yenni Velasquez y Cecilia Diaz

Realiza refuerzo de limpieza y desinfección el 21/02/2023

Variable 61, 62, 63 y 73 dentro de los tiempos

Realiza toma de datos antropometricos el 21/02/2023 a 20 participantes nuevos

se socializa y se deja copia

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	1	24/01/2023	25/02/2023 No realiza ningun intercambio del dra y los intercambios de la semana del 27 al 4 de marzo estan autorizados por el profesional de nutrición	X		Cerrado		
O	43	24/01/2023	25/02/2023 implementa procesos de limpieza y desinfección durante el servicio	X		Cerrado		
O	54	24/01/2023	25/02/2023 No cumple con los pesos servidos de proteina, Ensalada y Platano para el grupo etareo de adultos, se genera plan de mejora		X	Abierto	-	
O	57	24/01/2023	25/02/2023 cumple con las temperaturas de las preparaciones	X		Cerrado		
O	6	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia temperatura de la totalidad de la carne constante	X		Cerrado		
O	7	08/02/2023	25/02/2023 realiza preparaciones de la totalidad de alimentos en una sola fase	X		Cerrado		
R	9	08/02/2023	25/02/2023 se evidenca la totalidad de los alimentos necesarios para el menú del dra	X		Cerrado		
O	10	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia totalidad de alimentos para las preparaciones de los desdras siguientes	X		Cerrado		
O	11	08/02/2023	25/02/2023 cuenta con la totalidad de los alimentos	X		Cerrado		
O	19	08/02/2023	25/02/2023 se evidenca formatos de entradas y salidas y recepción de materia prima coinciden	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	28	08/02/2023	Se evidencia arreglo de ducto de aguas en lavaplatos	X		Cerrado		
O	30	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia mantenimiento medias canas y pared en cocina	X		Cerrado		
O	33	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia jabon liquido de manos	X		Cerrado		
O	42	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia constante limpieza de pisos	X		Cerrado		
O	24	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia capacitación minuta patron, criterios de aceptación y rechaza de Yenni Velasquez	X		Cerrado		
O	25	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia capacitacion de estandarización Para Yenni Velasquez	X		Cerrado		
O	26	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia capacitacion de inducción de Yeni Velasquez	X		Cerrado		
O	47	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia mantenimiento de refrigerador y cambio de caneca de pedal	X		Cerrado		
O	21	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia buenas practicas de manipulación	X		Cerrado		
O	36	08/02/2023	25/02/2023 se evidencia cableado en canaleta y arreglo de corte electrico	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Ingrid Natalia Mendez
Firma	Firma
20632948	1057595627
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

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:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP 02 - 001 lourdes		
DIRECCIÓN:	comedorlourdes1@outlook.com	**TELÉFONO:**	No tiene
OPERADOR	Corporación Construyamos Futuro	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	25/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 5 A 5 AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS		GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 5: DE 7 A 14 AÑOS	221

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	Pechuga en finas hierbas	Pechuga en finas hierbas	71	PESO MUESTREADO	74	71	83	71	59	83	71	69	61	70	71	74	72									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	116	100	83	116	100	97	85	98	100	104	101									
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	108	PESO MUESTREADO	100	99	101	107	109	105	106	103	105	103	103	101	101								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	91	93	99	100	97	98	95	97	95	95	93	93									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ensalada de Tomate, zanahoria lechuga	Ensalada de tomate, zanahoria y lechuga	78	PESO MUESTREADO	77	78	73	74	72	70	86	63	67	65	77	72	76									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	100	93	94	92	89	110	80	85	83	98	92	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	3	3	3									
5	13	Tajada de Plátano frito	Tajada de Plátano frito	58	PESO MUESTREADO	45	59	69	67	53	76	56	62	50	70	55	56	55									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	77	101	118	115	91	131	96	106	86	120	94	96	100									
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	1	3	3	1	1	3	3	3									
5	13	Sancocho	Sancocho	300.	PESO MUESTREADO	301	315	312	332	294	315	305	309	304	321	315	301	304								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105	104	110	98	105	102	103	101	107	105	100	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	300	PESO MUESTREADO	255	299	309	301	298	305	303	300	302	305	302	303	302								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	99	103	100	99	101	101	100	100	101	100	101	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Mandarina	Mandarina	150 - 170	PESO MUESTREADO	163	170	165	170	170	169	169	176	154	152	155	156	154								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

	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 20190026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834- CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56-34 local 2	TELÉFONO:	no tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	Corporacion construyamos futuro	OPERADOR:	25/02/2023

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga con Hierbas	Pechuga con Hierbas	1	5	5	5	5	5	3	
		2	4	5	5	5	5		
		3	3	5	5	5	5		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Ensalada lechuga, tomate zanahoria	Ensalada de lechuga tomate zanahoria	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Tajada de Platano	Tajada de Platano	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sancocho	Sancocho	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Mandarina	Mandarina	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

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	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113834-CCCP-02-001- LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9190 - 2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

GRUPO: Adultos



Apoyo a la supervisión
INGRID NATALIA MENDEZ FUENTES
Nombres y Apellidos
1057595627
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: 8 / 2 / 2023 Hora Inicio: 10;15am Hora Finalización: 6:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificacion

Nº Convenio/Vigencia: **9190-2022** Nombre Asociado: CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: MARTHA ASTRID JIMÉNEZ

2. Ubicación

Localidad: CHAPINERO Barrio: CHAPINERO CENTRAL Dirección: CARRERA 14 # 56-34 Local 2

Tel: No tiene Cel.: 3058207712 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outloock.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 228

Participantes Autorizados por Plan de Compras 222 Total Asistencia del Día: 194 Total Histórico de Asistencia: 14160

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*" para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] 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	Perejil	0,26	0,25
	____	____	____
	____	____	____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	____	____	____
	____	____	____
Tubérculo o plátano	____	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	____	____	____
	____	____	____
Postre	Mandarina	37	24
	____	____	____

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	EL TRIUNFO	11/08/2023	EL TRIUNFO	11/08/2023	30/06/2020	3/10/2022	6/10/2022	SPU 108
Carne	EL TRIUNFO	11/08/2023	EL TRIUNFO	11/08/2023	30/06/2020	3/10/2022	6/10/2022	SPU 108
Leche	EXA		EL MORTIÑO	10/03/2022		6/07/2022		JKV 385
Queso	EXA		EL MORTIÑO	10/03/2022		6/07/2022		JKV 385
Yogurt	EXA		EL MORTIÑO	10/03/2022		6/07/2022		JKV 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	EXA		RICA CREMA	16/01/2023	Favorable		6/09/2022	WCR 434
Crema de leche	EXA		MAKRO	11/10/2022	Favorable con requerimientos		30/04/2022	WFQ 140
Huevos	EXA		MAKRO	11/10/2022	Favorable con requerimientos		30/04/2022	WFQ 140
Mayonesa	EXA		MAKRO	11/10/2022	Favorable con requerimientos		30/04/2022	WFQ 140
Atún	EXA		MAKRO	11/10/2022	Favorable con requerimientos		30/04/2022	WFQ 140
Abarrotes	EXA		MAKRO	11/10/2022	Favorable con requerimientos		30/04/2022	WFQ 140
Pescado								
Pulpas	-	-	Cardenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	1/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [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 [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	MARTHA ASTRID JIMÉNEZ (Responsable)	17/08/2022
2	SANDRA NIÑO (NUTRICIONISTA)	31/03/2022
3	INGRIS PAOLA CASTILLA	25/01/2023
4	KARINA DEL VALLE	30/11/2022
5	AIDEE CARMONA	12/01/2023
6	YENY VELASQUEZ	1/12/2022
7	ORLANDO RAMOS (Auxiliar)	23/11/2022
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: **16/12/2022, 30/01/2023 y 03/02/2023** 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: 16/12/2022, 30/01/2023 y 03/02/2023	C [ ] 14 [X] 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: 16/12/2022, 30/01/2023 y 03/02/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] 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 [X] NA [ ] BPM 17/01/2023 : Manipulación de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	INGRIS PAOLA CASTILLA	30/01/2023 - 17/1/2023
2	KARINA DEL VALLE	22/11/2022 - 17/1/2023
3	AIDEE CARMONA	03/02/2023 - 17/1/2023
4	YENY VELASQUEZ	No presenta - 17/1/2023
5	ORLANDO RAMOS (Auxiliar)	10/12/2022 - 17/1/2023
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 [ ] Ya cuenta 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 [ ] 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [ ] NC [X] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 __19___ Mes __10___ Año _2022___ **Material:** _____Plástico_____ **Nº Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** ___1000L___ **Empresa:** __GESTORES AMBIENTALES _____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _08__ Mes _11__ Año __2021___	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: _____19/10/2022___ Empresa:____GESTORES AMBIENTALES_____ 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 [X] 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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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 [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 [X] 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 [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 [X] 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 [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 [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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	87,3	84,1
Cereal	ARROZ CON AJONJOLI	88,9	58,6
Proteína	CARNE DE RES ASADA	48,1	59,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	18,2	14,5
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA	63,2	56,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	8,4	14,5
Postre	MANDARINA	-	-

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 _21__ Mes _11__ 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 ___22__ Mes _09__ Año __2022____ **Nutricionista :** Día __22__ Mes _10___ 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**: __30/11/2022 Y 07/02/2023_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Próxima toma del 15 al 28/02/2023 10,13,18,31 /02/2023 toma a 5 usuarios nuevos

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 __30___ Mes __11___ Año __2022_ **Aprobado 23/12/2022**	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: Reducción azúcares añadidos** **Actividad Física: Baile Merengue** **Fecha: _17/01/2023 ___**	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: 20/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: _____29/12/2022_____				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 [ ] **RADICADO 06/12/2022**	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:** _____-_____ **Pago 22/12/2022**	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 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 ún 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 seguiiento al acta del 24/01/2023. Menú del día N°21 semana 4.

Variable 1: Se evidencia soporte de intercambios en el menú 21 día 8/02/2023 de postre para dar mandarina por pera, cuentan con aval de la nutricionista local, aval de la nutricionista del asociado y guayaba en lugar de guanábana.- aval de la nutricionista del asociado.

Variable 59 : Se tiene programado próxima medición el 15 al 28/02/2023.

Variable 14. Proveedor Cardenas y Asociados cuenta con solicitud de concepto a la Secretaria de salud por tenerlo superior a un año.

Se presenta aval de ajuste de plan de compras 243 a 222 participantes con fecha 4/02/2023 desde el día 6/02/2023 a 11/02/2023, dado por Daniel Gerardo Rodríguez de la SDIS.

Variables N° 61,62,63. NA. No se ha recibido socialización

Se socializa el acta y se deja copia en la unidad operativa.

Se recibe .informe del mes de enero.

Sobre las 14:40 cuando ya se concluyo la entrega, se llega con 9Kg de mandarina.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	Se evidencia que se disgrega la preparación de carne de res asada en diferentes recipientes, para porcionado que se retiran de la estufa permitiendo el enfriamiento del mismo a temperaturas inferiores de 65°C.	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se realizan todos los pasos de prealistamiento de materias primas, no se realiza pesaje y alistamiento, por lo cual el perejil de la ensalada se adiciona sobre el medio día a solicitud de la supervision, mandarina no se encontraba completa, papa del puré se adicionó por baches con lo que no se garantiza la homogeneidad del producto. Se evidencia entrega de carne de cerdo con la preparación de carne de res asada de la jornada.	Próxima visita
R	9	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de la mandarina para la jornada, de acuerdo al análisis nutricional y plan de compras se requieren 37 Kg y se cuenta con 24Kg, presentando un faltante de 13Kg.	Inmediato
O	10	Se evidencia que el plan de compras no garantiza la cantidad de materia prima para las carnes de cerdo, res e higado por no consierar coeficiente depérdida. Adicionalmente no se contó con la mandana completa de la jornada.	Próxima visita
O	11	Se evidencia que no se cuenta con las materias primas para las preparaciones de 2 días, faltante de 13 Kg de mandarina del menú N°21, canela en astillas, y pendiente de plátano hartón maduro manú N° 23, y 1Lt de leche para sorbete de este mismo menú	Próxima visita
O	19	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia de materias primas y el formato de entradas y salidas: se cuentaon 24Kg de mandarina y se registra 37Kg; hay 59L de leche y se registra 60L.	Próxima visita
O	28	Se evidencia ducto de salida de las aguas servidas del lavaplatos suelto.	Próxima visita
O	30	Se evidencia medias cañas en el área de preparación con desprendimiento de pintura. Pared que evidencia humedad con desprendimiento de material entrada del +area de proceso.	Próxima visita
O	33	Se evidencia que en dispensador de jabón del área de preparación solución de alcohol.	Próxima visita
O	42	Se evidencia piso del área de higienización acumulación de aguas servidas en el piso y suciedad	Próxima visita
O	24	No se evidencia soportes de capacitación en minuta patrón y criterios de aceptación y rechazo de la manipuladora Yeni Velásquéz	Próxima visita
O	25	No se evidencia soportes de capacitación en estandarizaión de la manipuladora Yeni Velásquéz	Próxima visita
O	26	No se evidencia soportes de capacitacióninducción sobre la operación del servicio de alimentación de la manipuladora Yeni Velásquéz	Próxima visita
O	47	Se evidencia equipo botellero para refrigeración que presenta desprendimiento de pintura, bandejas de seivido con importante desgaste.No funciona sistema de apertura con pedal de la caneca verde del área de preparación.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se implementan buenas prácticas de manufactura, se observa consumo de alimentos en las áreas de preparación; manipulación de la caneca de la basura y no lavado de manos; aguas servidas cerca al área de proceso y servido.	Próxima visita
O	36	Se evidencia tubería y canaleta de cables eléctricos sueltos en áreas de comedor. Se refiere que hubo un problema eléctrico, lo que genera altibajos de luz en el comedor al encender licuadora.	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	1	24/01/2023	08/02/2023. En Seguimiento se evidencia intercambio no aprobado de carne de cerdo y banano (15 usuarios por agotamiento de la mandarina) durante la jornada menú N°21. Se evidencia dos intercambios para el día aprobados por la nutricionista del asociado. Se evidencia suministro de carne de res y de cerdo durante la jornada.		X	Abierto		
O	43	24/01/2023	08/02/2023. En Seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, correspondiente al plan de saneamiento, respecto a las instalaciones, menaje (Sucio, grasoso, sin desinfección), y de frutas y verduras.		X	Abierto		
O	54	24/01/2023	08/02/2023. En Seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etareo de mayores de 14 años por no ajustanse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico, para las preparaciones de arroz con ajonjolí, carne de res asada, puré de papa, ensalada de lechuga, tomate y zanahoria, mandarina .		X	Abierto		
O	57	24/01/2023	08/02/2023. En Seguimiento se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de arroz con ajonjolí, carne de res asada, puré de papa, ensalada de lechuga, tomate y zanahoria, sorbete de guayaba		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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha A Jiménez B	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H Firma
20637748	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional de Apoyo 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

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:	**CHAPINERO**	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	**113834-CC CP 02-001 LOURDES**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 14 # 56-34 Local 2**	**TELÉFONO:**	**3058207712**
OPERADOR	**CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**8/02/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A_ 5___ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A_ll_AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A_14__ AÑOS	221

						NUMERO DE MUESTRAS																RESULTADO	
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**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE CUCHUCO	300	PESO MUESTREADO	341	360	331	344	313	329	330	331	331	329	331	310	313								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	120	110	115	104	110	110	110	110	110	110	103	104									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	108	PESO MUESTREADO	84	96	104	83	131	83	93	97	96	93	112	111	100									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78	89	96	77	121	77	86	90	89	86	104	103	93									
					CALIFICACION	1	2	3	1	1	1	1	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	77	PESO MUESTREADO	80	76	82	64	97	66	67	69	74	60	95	95	68									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	99	106	83	126	86	87	90	96	78	123	123	88									
					CALIFICACION	3	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	78	PESO MUESTREADO	138	110	51	91	62	108	61	81	67	76	90	63	95									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	177	141	65	117	79	138	78	104	86	97	115	81	122									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	92	PESO MUESTREADO	97	101	83	117	99	129	84	79	119	102	100	104	102									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	110	90	127	108	140	91	86	129	111	109	113	111									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUAYABA	300	PESO MUESTREADO	300	300	300	280	300	290	290	300	300	300	290	290	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	93	100	97	97	100	100	100	97	97	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA	MANDARINA	150-170	PESO MUESTREADO	171	161	138	135	158	106	109	112	118	123	137	254	178									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3									

OBSERVACIONES: Menu 21- semana 4

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Martha A Jiménez

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:	CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CC CP 02-001 LOURDES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	3058207712
FECHA (dd/mm/aaaa):	8/02/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE CUCHUCO	1	8	6	6	8	7	3	Se evidencia que la preparación presenta sabor y olor ahumado.
		2	8	6	6	8	7		
		3	8	6	6	8	7		
ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PERA	MANDARINA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: SEMANA 4 MENÚ 21

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha A Jiménez B

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 1 2023 Hasta 31 1 2023 Fecha Revisión 8 2 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9190/2022 Nombre Asociado: CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Responsable Servicio : MARTHA ASTRID JIMÉNEZ

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)		NA	Por resultado de encuesta
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		NA	Para el periodo
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotografico 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		

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 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		NA	Según lineamiento
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)	C		
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se presentan ETAS en el periodo
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 botiquin (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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	3 de 3

D.

Observaciones Generales
El comedor da cumplimiento a los compromisos del mes de Enero 2023 y presenta su informe de gestión con los respectivos soportes. Se recbe (1) CD

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Martha A Jiménez B	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
20632948	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

	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 | 01 | 2023 Hora Inicio: 7:30am Hora Finalización: 4:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 419-2022 Nombre Asociado: Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113534 - CCCP - 02 - cc1 lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Jimenez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero Barrio: chapinero Central Dirección: Cra 14 # 56 - 34 local 2

Tel: No tiene Cel.: 3053209912 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 234

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 234 Total Asistencia del Día: 191 Total Histórico de Asistencia: 11731

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o crema			
Cereal	Espagueti	12,06	12,5
Verdura o ensalada	Zanahoria	18,06	18,11

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne Molida	23,64	23,68
Tubérculo o plátano	Papa	23,61	23,60
Bebida de fruta	Pulpa Mora	17	17
	Leche	63,90	64
Postre	Papaya	19,40	19,45

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 pretavada , 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 requieran 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			El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/2021		SRU 105
Carne			El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/2021		SRU 105
Leche	EXA		Matiño	10/03/22		06/07/2021		WCP 459
Queso	EXA		Matiño	10/03/22		06/07/2021		WCP 459
Yogurt	EXA		Matiño	10/03/22		06/07/2021		WCP 459

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHB	Proveedor	Fecha CHB Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHB Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado	EXA		[illegible]	16/09/23		06/07/22		WCR 489
Crema de leche	EXA		MAKRO	11/10/22		30/09/22		WFG 148
Huevos	EXA		MAKRO	11/10/22		30/09/22		WFG 148
Mayonesa	EXA		MAKRO	11/10/22		30/09/22		WFG 148
Atún	EXA		MAKRO	11/10/22		30/09/22		WFG 148
Abarrotes	EXA		MAKRO	11/10/22		30/09/22		WFG 148
Pulpas			[illegible]	17/11/22		01/12/22		WSG 556

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieran 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 golpes 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

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 ☐ 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Martha Jimenez (Responsable)	17/08/2022
2	Sandra Niño (Nutricionista)	31/08/2022
3	Ruth Ñustez	26/08/2022
4	Karina del valle	30/11/2022
5	Rosa Maria Ladino	12/08/2022
6	Yeny Velasquez	01/12/2022
7	Orlando Ramos (Auxiliar	23/11/2022
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: 16/12/22 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: 16/12/2022	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: 16/12/2022 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	Ruth Ñustez	17/01/2023
2	Karina del valle	17/01/2023
3	Rosa Maria Ladino	17/01/2023
4	Yeny Velasquez	17/01/2023
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 ☒ NC ☐ NA ☐	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

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

	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 | 6 de 14

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ 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 ☒ 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 19 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 05 Mes 11 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales 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. Las 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 ☒ 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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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 [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 [X] 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 [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 [X] 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 de ajiaco	75,5	80,6
Cereal	Espagueti	72,3	70,3
Proteína	Albondigas en salsa	81,3	80,5
Ensalada o Verdura	Ensalada de zanahoria	13,6	16,3
Tubérculo o Plátano	Papa dorada sin cáscara	67,2	71,9
Bebida de Fruta	Sorbete de Mora	9,6	5,5
Postre	Papaya con yogurt	2,3	3,1

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietática 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 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 30/11/2022	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	Ella 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 si que hage 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 el 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 30 Mes 11 Año 2022 23/12/2022 Aprobado	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:** Reducción Micronutrientes Aprobado **Actividad Física:** Baile Merengue **Fecha:** 17/01/2023	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: ___ 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 ☐ 06/12/2077 Radicado	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** Recibo: 22/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variables		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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

Variable 1 realiza cambio de preparación de papa (Tubérculo) con cascara donada

Se encuentra banano verde para la minuta 9, Asociado realiza el cambio

Variable 31 se realiza solicitud de visita al hospital el 09/11/2022 número de radicado 5.2440

Dentro de las observaciones realizadas de mantenimiento, se evidencio arreglos el mismo dia (24/01/2023) después de servir - Mantenimiento de pintura de estante en cocina y meson con oxido.

Variable 59 Toma de datos del 16/12/2022 fue registrado en plataforma el 17/01/2023

Variable 61, 62, 63, 65, 66 se encuentra dentro de los tiempos establecidos

Se socializa y se deja copia

Comentarios por parte de quien atienda la visita

SIN COMENTARIOS.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No se ejecuta preparación de papa derivada sin cáscara para el menú de hoy minuta 3	Próxima visita
O	A3	se evidencia aspersión directa en cilantro adicional la limpieza y desinfección no es frecuente, se requiere de capacitación de refuerzo sobre el plan de saneamiento	Próxima visita
O	S9	No cumple con pesos servidos para proteína, Espagueti y Papa para grupo etareo de adultos	Próxima visita
O	S7	No cumple con temperaturas para ensalada fruta, al inicio del servicio	Próxima visita

	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	Genera P	Genera R
O	30	12/12/2022	24/01/2023 realiza mantenimiento de pintura de media cana y rejilla de piso en cocina	X		Cerrado		
O	11	29/11/2022	24/01/2023 se pesan todos los alimentos para los dos dias siguientes de preparaciones de minutas	X		Cerrado		
O	12	29/11/2022	24/01/2023 cuenta con la totalidad de fichas tecnicas	X		Cerrado		
O	19	29/11/2022	24/01/2023 cuenta con concepto de proveedor de helado	X		Cerrado		
O	5	05/01/2023	24/01/2023 los alimentos para ensaladas se pre-alistan el mismo dia de la preparación	X		Cerrado		
O	35	05/01/2023	24/01/2023 cuenta con anexo en acm para extractora	X		Cerrado		
O	39	05/01/2023	24/01/2023 se evidencia orden y separación en utensilios de aseo	X		Cerrado		
O	47	05/01/2023	24/01/2023 realiza mantenimiento de pintura en soporte de licuadora	X		Cerrado		
O	55	05/01/2023	24/01/2023 cumple con las caracteristicas organolepticas de los productos	X		Cerrado		

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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Ingrid Natalia Mendez
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía	1057595627
Cargo	Cargo: Apoyo Supervision

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113534 - CCCP - 02 - 001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56 - 24 local 2	TELÉFONO:	No tiene
OPERADOR:	Construyamos el futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	24/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETAREO 2: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO 3: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	3	GRUPO ETAREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	234

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REVISADA	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	Albondigas en salsa	Albondigas en salsa	85	PESO SERVIDO	85	77	75	86	82	92	109	84	85	84	95	95	100									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	90	88	101	97	108	122	98	100	98	111	111	117									1
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	1	1									
5	13	Espagueti	Espagueti	116	PESO SERVIDO	122	124	120	135	123	146	125	137	129	127	130	131	129									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	106	103	116	106	125	107	118	106	109	112	112	111									1
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	1	3	3	1	1	1									
5	13	Zanahoria con aliño	Zanahoria con aliño	78	PESO SERVIDO	80	78	82	81	80	79	97	77	86	77	79	83	80									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	105	103	102	101	124	98	110	98	101	106	102								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papa sin cáscara	Papa con cáscara	40	PESO SERVIDO	42	40	54	38	38	43	42	50	50	48	45	50	45									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	135	95	95	107	105	125	125	120	112	125	112									1
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	1	1	1	3	1	3									
5	13	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	300	PESO SERVIDO	327	303	311	282	302	269	307	306	304	328	291	312	300									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	101	103	127	100	89	102	102	101	109	97	104	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sorbete de Mora	Sorbete de Mora	300	PESO SERVIDO	297	301	298	330	330	319	317	304	299	307	309	327	300									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	100	99	110	110	106	105	101	99	102	102	109	100								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papaya con yogurt	Papaya con yogurt	102	PESO SERVIDO	102	102	117	129	95	105	106	100	102	95	101	101	94									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	114	121	93	102	103	96	100	93	101	99	92								3	
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

	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:	chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113534 - CCCP - 02 - 001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56 - 34 local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/01/2023	**OPERADOR:**	Construyamos el futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas en salsa	Albondigas en salsa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Espagueti	Espagueti	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Zanahoria con cilantro	Zanahoria con cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa sin cáscara	Papa con cáscara	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de Mora	Sorbete de Mora	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papaya con yogurt	Papaya 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: Ingrid Natalia Marquez	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Jimenez

	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: 05 | 01 | 2023 Hora Inicio: 10:40am Hora Finalización: 3:50pm

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 Nombre Asociado: Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834 - CCCP - 02 - 001 Lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Jimenez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero Barrio: Chapinero Central Dirección: Cra 14 # 56-34 local 2

Tel: No tiene. Cel.: 3055209712 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 249

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 247 Total Asistencia del Día: 244 Total Histórico de Asistencia: 8398

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Manzana	29.6A	30

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C ☐ NC ☒ NA ☐
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieran 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			El Trapiche	11/05/22	30/06/2022	03/10/22		SPU 103
Carne			El Trapiche	11/05/22	30/06/2022	03/10/22		SPU 103
Leche	EXA		Montfrio	10/03/22		06/07/22		WCF 454
Queso	EXA		Montfrio	10/03/22		06/07/22		WCF 454
Yogurt	EXA		Montfrio	10/03/22		06/07/22		WCF 454

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado	EXA		Exa crema	/		06/09/22		WGR A34
Crema de leche	EXA		MAKC	19/01/22		30/04/22		WFG 140
Huevos	EXA		MAKC	19/01/22		30/04/22		WFG 140
Mayonesa	EXA		MAKC	19/01/22		30/04/22		WFG 140
Atún	EXA		MAKC	19/01/22		30/04/22		WFG 140
Aberroles	EXA		MAKC	19/01/22		30/04/22		WFG 140
Pulpas			Convenios Asociados	12/11/21		6/12/2022		WFG 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [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 canastillas 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	Martha Jimenez (Responsable)	17/05/2022
2	Sandra Nino(nutricionista)	31/05/2022
3	Ruth Nuñez	26/05/2022
4	Karina del valle	30/11/2022
5	Rosa Maria ladino	18/05/2022
6	Yeny Velasquez	01/12/2022
7	Orlando Ramos (Auxiliar)	23/11/2022
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: 16/12/22 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: 16/12/2022	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: 16/12/2022 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	Ruth Nuñez	16/12/2022
2	Karina del valle	16/12/2022
3	Rosa Maria ladino	16/12/2022
4	Yeny Velasquez	16/12/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 3: 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 basideros 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 especialmente. 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 [ ] 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 [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 19 **Mes** 10 **Año** 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 06 **Mes** 11 **Año** 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los comedores 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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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	Ajiaco	80.3	67.7
Cereal	Arroz Blanco	79.6	80.3
Proteína	Pechuga en salsa criolla	80.6	75.6
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate	4.3	4.5
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla al vapor	80.7	83.1
Bebida de Fruta	Sorbete de Guayaba	2.0	3.9
Postre	Manzana	—	—

Categoría II: 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 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma: 30/11/2022 02 y 16 de diciembre toma de medidas antropometricas	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
82	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 \	83	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
84	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 30 Mes 11 Año 2022 23/12/2022 Aprobada	C ☐ NC ☐ NA ☒	85	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:** 23/12/2022	C ☐ NC ☐ NA ☒
86	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
87	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 ☐ 06/12/2022 Radicado	88	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** Recibo de Pago 22/12/22	C ☒ NC ☐ NA ☐
89	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, áreas 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 corpopunzantes 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 ☐

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 ☐

Información por parte de la interventoría/supervisión

Variable 14. Concepto de proveedor de pipas se encuentra en solicitud

Variable 61, 62, 63, 65, 66 dentro de los tiempos

- Toma de muestras micro biologicas el 11/12/2022 sin resultados, se realiza toma de Microbiologia el 03/01/23

Variable 31 Solicitud visita 9/11/2022 radicado S2440

Se Socaliza, se deja copia y se reabe informe encd

Observaciones por parte de quien atendió la visita

Sin observaciones

306 3 [illegible] 18

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	5	se encuentra espinaca rallada y congelada	Próxima
O	35	Campana de extracción sin anjeo	Visita
O	39	Cuenta con soportes para elementos de aseo	Próxima
		pero los elementos de aseo se encuentran	Visita
		en el piso, shot de basuras y cocina	
O	47	Soporte de licuadora en deterioro	Próxima
			Visita
O	55	Inconformidad en jugo = Sorbete de Guayaba	Próxima
		no se identifica Sabor y esta diluida	Visita

Secretaría Distrital de 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

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	10	29/11/2022	05/01/2023 cumple con el plan de compras mensual	X		Cerrado		
O	11	29/11/2022	05/01/2023 le preparaona a los participantes fruta picada con leche condensada Mandarina y finalmente Manzana para el menú de hoy		X	Abierto	X	
O	12	29/11/2022	05/01/2023 No cuenta con fichas tecnicas para abarrotes, helado		X	Abierto	X	
O	14	29/11/2022	05/01/2023 No cuenta con concepto de proveedor de helado		X	Abierto	X	
O	18	29/11/2022	05/01/2023 cumple con la temperatura de los alimentos	X		Cerrado		
O	19	29/11/2022	05/01/2023 cumplen y coinciden temperaturas de refrigeracion	X		Cerrado		
O	21	29/11/2022	05/01/2023 cumple con la buenas practicas en cocina y realizo desinfeccion de fruta	X		Cerrado		
O	47	29/11/2022	05/01/2023 Realiza mantenimiento de parte ra de estante de abarrotes de menaje mantenimiento de tuberia de lavaplatos	X		Cerrado		
O	57	29/11/2022	05/01/2023 / cumple con la temperatura de todas las preparaciones	X		Cerrado		
O	71	29/11/2022	05/01/2023 cuenta con capacitacion de tierra del fuego	X		Cerrado		

	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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	7	12/12/2022	05/01/2023 se realiza limpieza y desinfección de pisos	X		Cerrado		
O	30	12/12/2022	05/01/2023 realiza mantenimiento a paredes baldosín las media caña siguen presentando desprendimiento de pintura y rejilla en piso en deterioro		X	Abierto	X	
O	36	12/12/2022	Cambio de lampara	X		Cerrado		
O	43	12/12/2022	05/01/2023 realiza limpieza y desinfección	X		Cerrado		
O	108	12/12/2022	Realiza pago de visita el 22/12/2022	X		Cerrado		
R	9	20/12/2022	05/01/2023 Reemplaza mandarina por manzana abasteciendo 30 Kg y pide autorización de cambio	X		Cerrado		
O	13	20/12/2022	05/01/2023 cumple con el cronograma de compras	X		Cerrado		
O	32	20/12/2022	Equipos limpios, empaques de equipos en adecuado estado	X		Cumple		

Sección 6. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jiménez B	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20063948	1053595027
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

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	42	20/12/2022	05/01/2023 se realiza mantenimiento al pared de higienización y se encuentran equipos en buen estado de limpieza	X		(erado		
O	54	20/12/2022	Cumple con pesos servidos de las preparaciones	X		(erado		

	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
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	Genera P	Genera R

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jimenez B	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20533945	1075956279
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo Supervision
Cargo	Cargo

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

	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 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Pagina: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedo Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP - C2 - 001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56 - 34 local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	05/01/2023	**OPERADOR:**	Construyamos el Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de Pollo en Salsa criolla	Pechuga de Pollo en Salsa Criolla	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		
Tapado de Aguacate	tapado de Aguacate	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa criolla al vapor	Papa Criolla al vapor	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ajiaco	Ajiaco	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	Sorbete aguado, bajo en Pulpa
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Granadilla	Mandarina - Manzana - Fruta Picada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Autorizaciones para Mandarina y autorización el mismo día para Manzana

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Natalia Mendez	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Jiménez

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113534 - CCCP - 02 - 001 lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56 - 34 local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
OPERADOR	Construyamos el Futuro	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	05/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 18 AÑOS	243

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	2	Pechuga de Pollo en salsa criolla	Pechuga de Pollo en Salsa de criolla	57	PESO MUESTREADO	57	60																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Arroz Blanco	Arroz Blanco	90	PESO MUESTREADO	90	95																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Tapada de Aguacate	Tapada de Aguacate	40	PESO MUESTREADO	50	48																				1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	120																				
					CALIFICACION	1	1																				
4	2	Papa Criolla al vapor	Papa Criolla	63	PESO MUESTREADO	70	65																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Ajiaco	Ajiaco	270	PESO MUESTREADO	264	267																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	98																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Sobete de Guayaba	Sobete de Guayaba	270	PESO MUESTREADO	287	287																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Granadilla	Manzanina Manzana Fruta Picada	150-170	PESO MUESTREADO	150	163																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Se realiza peso de Manzana

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha A Jimenez

	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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 01 | 12 | 2022 Hasta 31 | 12 | 2022 Fecha Revisión 05 | 01 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 1190-2022 Nombre Asociado: Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113831 - CCCP - 02 - 001 Lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Responsable Servicio : Martha Jimenez

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	
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		

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.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	2 de 3

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)		X	
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	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	

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		

Escaneado con CamScanner

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Martha Astrid Jimenez Bermudez Nombres y Apellidos	Ingrid Natalia Mendez Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20C32948 Cédula de Ciudadanía	1057595627 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Apoyo supervisión Cargo

Escaneado con 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	05	MES	01	AÑO	2023

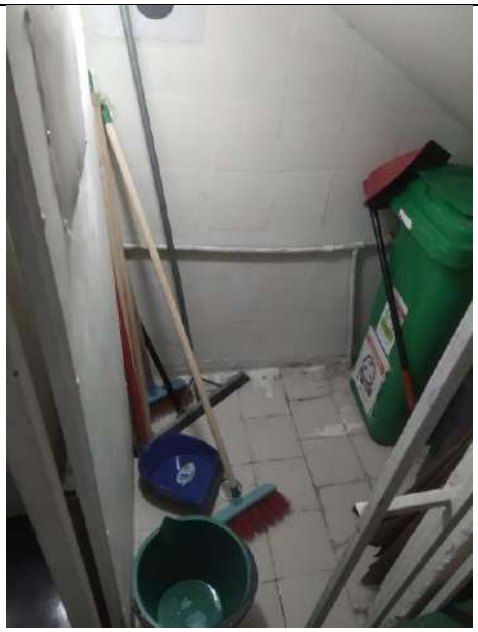
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113834-CCCP-02-001- LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7137 - 2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 35 **Descripción:** se encuentra extractor de campana sin anjeo	**No de Variable: 39** **Descripción:** los elementos de aseo se encuentran en desorden, en el shut de basuras, cocina



No de Variable: 47
Descripción: soporte de licuadora con desprendimiento de pintura

Apoyo a la supervisión
INGRID NATALIA MENDEZ FUENTES
Nombres y Apellidos
1057595627
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: 20 | 12 | 2022 — Hora Inicio: 08:30 am — Hora Finalización: 04:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9190-2022 — Nombre Asociado: Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834 - CCCP 02-001 Lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 — Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Jimenez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero — Barrio: Chapinero Central — Dirección: Cr. 14 # 56-34 local 2

Tel: No tiene — Cel.: 3058209912 — Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 — N° Participantes en Atención: 238

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 230 — Total Asistencia del Día: 228 — Total Histórico de Asistencia: 5328

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: — — NC: X — 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	Carne	0.6	0.6
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	16.5	16
	Azucar	3.4	3.5
Postre	Banano	28.2	28.2
	Queso	4.5	5

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	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108
Carne	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108
Leche	Molino	10/03/2022	Molino	10/03/2022	/	06/09/2022	/	WCR484
Queso	Molino	10/03/2022	Molino	10/03/2022	/	06/09/2022	/	WCR484
Yogurt	Molino	10/03/2022	Molino	10/03/2022	/	06/09/2022	/	WCR484

	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
14	Helado	Icecreamhouse		Icecreamhouse				30/04/2022	WFQ140
	Crema de leche			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFQ140
	Huevos			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFQ140
	Mayonesa			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFQ140
	Atún			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFQ140
	Abarrotes			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFQ140
	Pescado								
	Pulpas	Cadenas Asociados	17/11/2021	Cadenas Asociados	17/11/2021	Favorable		01/12/2022	VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Martha Jiménez (Responsable)	17/08/2022
2	Saudra Niño (Nutricionista)	31/08/2022
3	Ruth Nuztez	26/08/2022
4	Karina del valle Cespedes	30/11/2022
5	Rosa Maria Ladino	18/08/2022
6	Yeny Velasquez	01/12/2022
7	Orlando Ramos (Auxiliar)	23/11/2022
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: 22/11/2022-29/11/2022-16/12/22	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: 22/11/2022 - 29/11/22 - 16/12/22 Cuenta con soportes .(planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]
24	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: 22/11/2022-29/11/2022-16/12/22	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	Ruth Nuztez	29/11/2022 - 16/12/2022
2	Karina del Valle Cespedes	22/11/2022 - 16/12/2022
3	Rosa Maria Ladino	22/11/2022 - 16/12/2022
4	Yeny Velasquez	- 16/12/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, *higienización de elementos de aseo*, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 19 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 2000L **Empresa:** Gestores Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales 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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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 de avena	81.8	72
Cereal	Arroz con zanahoria	78.7	71
Proteína	Tortilla de huevo con atún	71.6	75
Ensalada o Verdura	Calabaza guisada con cuvej a verde perejil	76.3	82
Tubérculo o Plátano	Yuca guisada con cilantro	78.6	79.9
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	1.6	2.3
Postre	Banano con queso doble crema	18	5.2

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 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 06 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 30/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 8 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 30 Mes 11 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** / **Actividad Física:** / **Fecha:** /	C ☐ NC ☐ NA ☒

66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: / Fecha Reporte Cualitativo: /	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 06/12/2022 Radicado	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 Cumplimient
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		Nº	Variable	Nivel de Cumplimient
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº		
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

Asociado presenta solicitud de autorización de ajuste de plan de compras de 250 a 230 participantes del 15 al 31/12/2022 ante SDIS en correo del 15/12/2022 y se encuentra en espera de respuesta.

Variable 1. Asociado presenta formato de cambio de preparaciones para menú 24 de 17/12/2022 fresas con helado con mazgana con helado. menú 2 del 20/12/22 Jugo de mora por jugo de fresa, firmado por nutricionista

Variable 8. Encuesta realizada el 09/12/2022 con no aceptacion de participantes.

Variable 26. Pendiente charla de induccion de Yeny Velasquez por reciente ingreso

Variable 31 Solicitud visita 09/11/2022 radicado 52440

Variable 59. Ya se cuenta con datos antropometricos asociado solicita a SDIS acceso a go Global para registro correspondiente. el 16/12/2022

Variables 61, 62, 63. No aplica, asociado refiere que no ha sido convocado a socialización de clasificación nutricional por SLIS.

Variable 64. Asociado envia ajustes de cronograma plan de promocion en estilos de vida saludable el 12/12/22 a nutricionista local, quie realiza devolucion el 14/12/22, asociado envia nuevamente ajuste el 16/12/22 y refiere encontrarse a la espera de aprobacion

Variables 65, 66. No aplica; en proceso de aprobacion

variable 14. Concepto sanitario de proveedor de pulpas cuenta con fecha de expedicion superior a 1 año, sin embargo, cuenta con solicitud correspondiente ante INVIMA del 21/11/2022.

Variable 73. No aplica; verificado en primera visita del mes.

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

20632958.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	9	Se evidencia déficit de 0.5 Kilos de pulpo de presa para preparacion jugo de presa de menú 20 del dia de hoy	Próxima visita.
O	13	Se evidencia recepcion de producto helado en horario de servicio sin realizar toma de temperatura de producto	Próxima visita
O	32	Se evidencian equipos de refrigeracion en empaques superficies internas y externas con inadecuado estado de limpieza, asi como pared de área de higienizacion, bandejas de disposición de vasos con jugo y restos de comida en piso de área de proceso	Próxima visita.
O	42	Se evidencian equipos de refrigeracion en empaques superficien internas y externas con inadecuado estado de limpieza, asi como tambien pared de área de higienizacion, bandejas de disposicion de vasos con jugo y restos de comida en piso de área de proceso	Próxima visita.
O	54	Se evidencia, de acuerdo a plan de muestreo implementado, que pesos servidos de preparaciones calabaza guisada con arveja verde con perejil yuca guisada con cilantro, banano con guiso de leche crema, no se ajustan a rango de tolerancia en peso establecido.	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
O	10	29/11/2022	Se evidencia que no se da cumplimiento al plan de compras dado que no se contaba con carne para sopa del dia de hoy, la cual es adquirido en la zona en áreas de la wuayuu		X	Abierto	X	
O	11	29/11/2022	No se adquirieron alimentos para 2 dias de operación; no se contaba con carne para sopa del dia de hoy, la cual es adquirido en la zona en áreas de la wuayuu, se presenta dificit de 0.5 Kilos de pulpa de fruta para el dia de hoy		X	Abierto	X	
O	12	29/11/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos		X	Abierto	X	
O	14	29/11/2022	No se cuenta con concepto sanitario de proveedor de helado adicionalmente se recepciona dicho producto transportado por vehiculo de abarrotes.		X	Abierto	X	
O	15	29/11/2022	Se evidencia queso almacenado en refrigerador con temperatura de 8.4°C		X	Abierto	X	
O	19	29/11/2022	No coinciden temperaturas registradas en formato de verificación de refrigerador, se registra 5°C se encuentra en 8.4°C		X	Abierto	X	
O	21	29/11/2022	Se evidencia que no son aplicados buenas prácticas de manufactura dado que no se realiza adecuadamente el proceso de desinfección de frutas ni pulpas de fruta.		X	Abierto	X	
O	47	29/11/2022	Refrigerador de productos lácteos cuantifica temperatura de 8.4°C, estanterias de menaje y abarrotes presentan oxidación, tuberia de desagüe de lavaplatos presenta fuga		X	Abierto	X	
O	56	29/11/2022	Se cuenta con recipientes con especias de acuerdo a lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
O	57	29/11/2022	Se evidencia temperatura de riesgo en preparación banano con queso, 18°C.		X	Abierto	X	
O	71	29/11/2022	No se cuenta con capacitación en teoria del fuego del personal		X	Abierto	X	
O	9	12/12/2022	Se evidencia que no se realizan de manera adecuada procesos de desinfección de frutas y pulpas de fruta, no se tiene claridad por parte de personal de las diluciones a utilizar y de toma de medidas de agua y de hipoclorito con los instrumentos usados.		X	Abierto	—	
O	30	12/12/2022	Se evidencian paredes de superficie rugosa en área de preparación		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
			media cañas en uniones piso-paredes en área de proceso con					
			desprendimiento de pintura, rejilla en piso área proceso con					
			presencia de óxido y baldosa contigua con fisura.					
O	36	12/12/2022	Se evidencia reemplazo de lámpara con falla	X		Cerrado	—	
O	43	12/12/2022	Se evidencia que no se implementa adecuadamente progra-		X	Abierto	—	
			ma de limpieza y desinfección falencias en proceso sobre					
			desinfección de pruta y pulpos de fruta y áreas con					
			presencia de suciedad.					
O	68	12/12/2022	No se ha realizado pago para visita y concepto técni-		X	Abierto	—	
			co de seguridad humana y protección contra incendios					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Arteaga B.	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Adriana M. Rozo. A.
	Firma
20632944	52801085
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.

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP 02-001 Tourdos		
DIRECCIÓN:	Cr 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
OPERADOR	Construyamos El Futuro	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	20/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE __A___ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE __A___ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE __A___ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE __A___ AÑOS	226

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	13	Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	88 - 99	PESO MUESTREADO	82	92	88	66	69	96	92	99	91	88	99	90	89								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	104	100	75	116	109	104	110	103	100	110	102	101										
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3										
5	13	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	108 - 119	PESO MUESTREADO	103	100	99	88	99	94	99	93	108	101	99	101	104								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	93	90	81	90	87	90	86	100	93	90	93	96										
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3										
5	13	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	68 - 75	PESO MUESTREADO	73	84	68	62	82	94	109	80	82	69	92	89	84									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	123	100	91	120	138	160	117	120	98	135	129	123										
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	1	1	1	1	3	3	1	1										
5	13	Yuca guisada con cilantro	Yuca guisada con cilantro	91 - 101	PESO MUESTREADO	90	101	94	101	99	69	109	109	99	90	82	70	89									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	110	103	110	108	73	119	119	84	99	90	77	95										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	3	1	3										
5	13	Sopa de avena	Sopa de avena	300 - 332	PESO MUESTREADO	298	352	343	294	284	295	290	296	269	325	299	305	283								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	119	114	98	95	98	97	72	90	108	93	101	94										
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
5	13	Jugo de mora	Jugo de fresa	300	PESO MUESTREADO	310	300	300	300	300	300	310	300	300	300	300	300	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100	100	100	100	100	103	100	100	100	100	100	100										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
5	13	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	102 - 113	PESO MUESTREADO	106	92	92	89	92	94	90	99	81	89	87	95	89									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	90	90	87	90	92	88	97	79	87	85	93	85										
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3	1	1	1	3	1										

OBSERVACIONES: Menú 20.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rojo F.
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo F.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez B

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cr. 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/12/2022	**OPERADOR:**	Construyamos El Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Calabaza guisada con arveja verde perej.	Calabaza guisada con arveja verde perej.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca guisada con cilantro	Yuca guisada con cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de mora	Jugo de fresa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo A	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo A.	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

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	20	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113834 CCCP 02-001 LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9190-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 32

Descripción: Se evidencia en equipos de refrigeración, en empaques como superficies internas y externas con inadecuado estado de limpieza, así como pared de área de higienización, bandejas de disposición de vasos con jugo y restos de comida en piso de área de proceso.



No de Variable: 42

Descripción: Se evidencia en equipos de refrigeración, en empaques como superficies internas y externas con inadecuado estado de limpieza, así como pared de área de higienización, bandejas de disposición de vasos con jugo y restos de comida en piso de área de proceso.

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
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: 12 | 12 | 2022 — Hora Inicio: 08:30am — Hora Finalización: 05:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 — Nombre Asociado: Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834-CCCP 02-001 Lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 — Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Martha Jimenez

2. Ubicación

Localidad: Chapinero — Barrio: Chapinero Central — Dirección: Cr. 14 #56-34 Local 2

Tel: No tiene — Cel.: 3058209712 — Correo Electrónico: comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 — Nº Participantes en Atención: 232

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 230 — Total Asistencia del Día: 226 — Total Histórico de Asistencia: 3720

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 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: — — NC: X — 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: —

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	4.8	5
Cereal			
Verdura o ensalada	Piña	3.3	3.5
	Lechuga	4.6	5.8
	Manzana	3.7	5.8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Leche	9.4	10
	Harina de Trigo	1.4	1.5
Tubérculo o plátano	Papa	22.8	25.5
Bebida de fruta	Curuba	16.5	17
	Leche	6.1,9	62
Postre	Melón	18.8	18.9
	Lechecondensada	2.4	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 [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 [ ] 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 [ ]

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	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108
Carne	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2022	03/10/2022	03/10/2022	SPU108
Leche	Martiño	10/03/2022	Martiño	10/03/2022		06/07/2022		WCR484
Queso	Martiño	10/03/2022	Martiño	10/03/2022		06/07/2022		WCR484
Yogurt	Martiño	10/03/2022	Martiño	10/03/2022		06/07/2022		WCR484

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Colombina	18/01/2022	Colombina	18/01/2022	Favorable		25/11/2021	TRL340
Crema de leche			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFG140
Huevos			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFG140
Mayonesa			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFG140
Atún			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFG140
Abarrotes			Makro	19/01/2022	Favorable		30/04/2022	WFG140
Pescado								
Pulpas	Carderas asociados	17/11/2021	Carderas asociados	17/11/2021	Favorable		01/12/2022	VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Martha Jimenez (Responsable)	17/08/2022
2	Sandra Niño (Nutricionista)	31/08/2022
3	Ruth Nuñez	26/08/2022
4	Karina del valle Lospedes	30/11/2022
5	Rosa Maria Ladino	18/08/2022
6	Orlando Ramos	23/11/2022
7	Mauricio Rojas (Auxiliar)	18/11/2022
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: 22/11/2022-29/11/22-10/12/22 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: 22/11/2022-29/11/22	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: 22/11/2022-29/11/22-10/12/22 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	Ruth Nuñez	29/11/2022 - /
2	Karina del valle Lospedes	22/11/2022 - /
3	Rosa Maria Ladino	22/11/2022 - /
4	Orlando Ramos.	10/12/2022 - /
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [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 [ ]

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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	39	Se cuenta con un área especifica 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ 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 ☒ 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 19 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 2000L **Empresa:** Gestores Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Gestores ambientales 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 ☒ 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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	25
Recipiente hermético 1000 ml	25	25
Recipiente hermético 330 ml	25	25
Recipiente hermético 200 ml	25	25

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 ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C [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 avena	84.2	81
Cereal	Arroz con maiz	81.2	79
Proteína	Pechuga de pollo en salsa blanca con ajonjoli	72.8	81
Ensalada o Verdura	Ensalada hawaiana	18.2	3
Tubérculo o Plátano	Papa cocida con cascara	68.5	78
Bebida de Fruta	sobete de curuba	6.8	3.5
Postre	Melón con leche condensada	5.5	5.8

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 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 06 Mes 12 Año 2022	C [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: 30/11/2022	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]

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 30 Mes 11 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** ✓ **Actividad Física:** ✓ **Fecha:** ✓	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: ✓ Fecha Reporte Cualitativo: ✓				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 06/12/2022 Radicado	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** ✓	C ☐ NC ☒ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Asociado presenta autorización de ajuste de plan de compras de 250 a 230 del 01 al 15/12/2022 por SDIS en correo del 09/12/2022.

Asociado presenta formato de cambio de preparación para menú 10 del 01/12/22 granadillo por naranja y menú 18 del 10/12/2022 jugo de guanabana por jugo de mango firmado por nutricionista y solicitud de intercambio menú 21 para el 14/12/2022 pera por mandarina.

Variable 8. Encuesta realizada 09/12/2022 con no aceptación de participantes.

Variable 26. Capacitación continuo de diciembre programado para el 17/12/2022

Variable 31. solicitud visita 09/11/2022 radicado 52440.

Variables 61, 62, 63 No aplica; pendiente socialización de clasificación nutricional por SDIS.

Variable 64. Asociado entrega plan de promoción el 30/11/2022 con respuesta de nutricionista local el 08/12/2022 solicitando ajustes, dentro de tiempo.

Powered by CamScanner

establecido hasta el dia de hoy para envio de ajustes.

variables 65, 66 No aplica, en proceso de aprobación.

se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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	11	No se desinfecta bolsas de leche previo a la preparación se realiza desinfección de bolsas de pulpa de fruta con aspersión y no por inmersión y con tiempo de exposición inferior al tiempo establecido.	Próxima visita
O	30	Se evidencian paredes de superficie rugosa en área de proceso, media cañas en uniones piso - paredes en área de proceso con desprendimiento de pintura.	Próxima visita.
O	36	Se evidencia falla en lámpara de área de almacenamiento de abarrotes, presentando iluminación insuficiente en área.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no se implementa adecuadamente programa de limpieza y desinfección evidenciando falencias en desinfección de bolsas de leche y pulpa de fruta.	Próxima visita
O	68	Aún no se ha realizado pago para visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.	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
O	4	29/11/2022	Se evidencian productos conforme a resolución 5109 de 2005.	X		Cerrado		—
O	6	29/11/2022	Se evidencia preparación de alimentos de acuerdo con lineamiento	X		Cerrado		—
O	10	29/11/2022	Factor de corrección de producto melón no se encuentra ajustado para garantizar peso neto del mismo, presentando déficit de 3.9 Kilos con reposición del mismo, no se cuenta con remisiones de abarrotes y carnes		X	Abierto		—
O	11	29/11/2022	No se adquieren alimentos para 2 días de operación, el día de hoy en horas de la mañana se adquiere producto uvas pasas para usar la del día de hoy y déficit de 3.9 Kilos de melón presentado		X	Abierto		—
O	12	29/11/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos		X	Abierto		—
O	14	29/11/2022	Se reemplaza proveedor de carnes con conceptos y autorización sanitaria de acuerdo a lo establecido, sin embargo concepto sanitario de vehículo de proveedor de helado cuenta con expedición superior a 1 año adicionalmente, se recepcionan productos abarrotes en vehículo no apto para transporte de alimentos.		X	Abierto		—
O	15	29/11/2022	Se evidencia queso almacenado en refrigerador con temperatura de 10.5°C		X	Abierto		—
O	19	29/11/2022	No coinciden temperaturas registradas en formato de verificación de refrigerador, se registra 5°C y se encuentra en 10.5°C.		X	Abierto		—
O	21	29/11/2022	Se realiza lavado de trapero de área de procesos sin uso de guantes, en pocetá de lavado de ollas contigua a área en donde se está realizando preal istamiento de piña en ese momento		X	Abierto		—
O	23	29/11/2022	Se evidencia certificado médico de la totalidad de personal de acuerdo a lo establecido.	X		Cerrado		—
O	33	29/11/2022	Se encuentran áreas de cocina debidamente señalizadas	X		Cerrado		—
O	47	29/11/2022	Se evidencia refrigerador de productos lacteos manteniendo temperatura de 10.5°C.		X	Abierto		—

Powered by CamScanner

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

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	54	29/11/2022	Se evidencia, de acuerdo a plan de muestreo implementado, que se cumple con pesos y servidos establecidos para la totalidad de preparaciones.	X		Cerrado	—	
O	56	29/11/2022	Se cuenta con ají triturado, sin embargo, se cuenta con pimienta roja en láminas no con pimienta negra		X	Abierto	—	
O	57	29/11/2022	Se evidencia temperatura de riesgo en preparación sorbete de curuba 6.8°C y ensalada hawaiana 18,2°C		X	Abierto	—	
O	60	29/11/2022	Se cuenta con tallimetro de acuerdo a especificaciones	X		Cerrado	—	
O	71	29/11/2022	Se evidencia ajuste de toma corriente sin protección, plan de emergencias con manejo de elemto, coltopanzantes y medidas para evacuación, se cuenta con chaleco de brigadista, sin embargo, aún no se cuenta con capacitación en teoria del fuego del personal.		X	Abierto	—	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Alfonso Jiménez	Adriana M. Rojo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Adriana M. Rojo A.
20633948.	Firma
Cédula de Ciudadanía	52807085
Responsable del Servicio	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a Supervisión.
	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA [illegible]SIÓN 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:	Chapinero	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cr 14 #56-34 Local 2	TELÉFONO:	No tiene
OPERADOR	Construyamos El Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	12/12/2022

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	0	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	226

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	2	Sopa de avena	Sopa de avena	270 243-297	PESO MUESTREADO	290	269																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	99																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Pechuga de pollo en salsa blanca con champiñoli	Pechuga de pollo en salsa blanca con champiñoli	57 63	PESO MUESTREADO	63	59																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	ensalada hawaiana	ensalada hawaiana	65 59 - 71	PESO MUESTREADO	59	70																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Arroz con maiz	Arroz con maiz	90 81 - 99	PESO MUESTREADO	89	89																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	98																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Papa cocida con cascara	Papa cocida con cascara	68 61 - 75	PESO MUESTREADO	69	65																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	96																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	sorbete de curuba	sorbete de curuba	270	PESO MUESTREADO	270	295																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Helón con leche condensado	melón con leche condensada	78 70 - 86	PESO MUESTREADO	95	95																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	96																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Adriana Rozo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Jimenez

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR De BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA I[illegible]SIÓN 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:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 - CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cr. 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/12/2022	**OPERADOR:**	Construyamos el Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de avena.	Sopa de avena	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de pollo en salsa blanca con ajonjolí	Pechuga de pollo en salsa blanca con ajonjolí	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ensalada hawaiana	ensalada hawaiana	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con maiz	Arroz con maiz	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa cocida con cáscara	Papa cocida con cáscara	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de curuba.	Sorbete de curuba	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Melón con leche condensada.	Melón con leche condensada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jiménez

Powered by CamScanner

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

Periodo Informe Desde 22 11 2022 Hasta 30 11 2022 Fecha Revisión 12 12 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 Nombre Asociado: Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834 - CCCP 02-001 Lourdes

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Responsable Servicio: Martha Jimenez

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C	
2. ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A COMPROMISOS DEL COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C	
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	C	
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	NA	En tiempo establecido
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física	NA	En tiempo establecido
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)		X	En tiempo establecido
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)		X	En tiempo establecido
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	En tiempo establecido
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 requerido
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	
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)		X	
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)		X	
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		X	

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de 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 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". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	No recibido en el periodo
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	No recibido en el periodo
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	No recibido en el periodo
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	No recibido en el periodo
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	No requerido

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		

Powered by CamScanner

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

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Floribe Astrid Jiménez B	Adriana M. Rozo A
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Adriana M. Rozo A.
Firma	Firma
20632948	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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: 29 / 11 / 2022 Hora Inicio: 7:40am Hora Finalización: 5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190-2022 Nombre Asociado: CONSTRUYAMOS EL FUTURO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113834-CCCP -02-001-LOURDES

Fecha Inicio Operación: 22/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: MARTHA ASTRID JIMENEZ BERMUDEZ

2. Ubicación

Localidad: CHAPINERO Barrio: CHAPINERO CENTRAL Dirección: CARRERA 14 # 56-34 Local 2

Tel: NO APLICA Cel.: 3143823024 Correo Electrónico: comedoriourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 229

Participantes Autorizados por Plan de Compras 230 Total Asistencia del Día: 224 Total Histórico de Asistencia: 1482

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	___	___	___
	___	___	___
	___	___	___
	___	___	___
Cereal	___	___	___
	___	___	___
Verdura o ensalada	Zanahoria	17,51	15,55
	Cilantro	0,24	0,25
	Limòn	0,11	0,11

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne molida	22,92	23,05
	Huevos	1,41	1,45
Tubérculo o plátano	___	___	___
	___	___	___
Bebida de fruta	Mora	16,51	17
	Leche	61,98	62
Postre	Papaya	18,81	19,1
	yogurt	4,59	5,25

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: 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: / 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 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: / NC: X / NA:

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	___	___	CARNES COLARNICOS	No Cuenta	No Cuenta	10/06/2022	No Cuenta	SKM 154
Carne	___	___	CARNES COLARNICOS	No Cuenta	No Cuenta	10/06/2022	No Cuenta	SKM 154
Leche	___	___	MORTIÑO	9-10/03/2022	___	6/07/2022	___	WCR 484
Queso	___	___	MORTIÑO	9-10/03/2022	___	6/07/2022	___	WCR 484
Yogurt	___	___	MORTIÑO	9-10/03/2022	___	6/07/2022	___	WCR 484

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	—	—	COLOMBINA	18/01/2022	—	—	25/11/2021	TRL 370
Crema de leche	—	—	MORTIÑO	9-10/03/2022	FAVORABLE	—	6/07/2022	WCR 484
Huevos	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	30/04/2022	WFQ 140
Mayonesa	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	30/04/2022	WFQ 140
Atún	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	30/04/2022	WFQ 140
Abarrotes	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	30/04/2022	WFQ 140
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas	—	—	CARDENAS ASOCIADOS	17/11/2021	FAVORABLE	—	30/11/2021	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frio están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [ ] NC [X] 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 [ ] 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]

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	ASTRID JIMENEZ (RESPONSABLE)	17/08/2022
2	SANDRA NIÑO (NUTRICIONISTA)	31/08/2022
3	STEFANNI HERNANDEZ (Auxiliar)	26/08/2022
4	RUTH ÑUZTEZ GUZMAN	26/08/2022
5	KARINA DEL VALLE CESPEDES	NO PRESENTA
6	ROSA MARIA LADINO	18/08/2022
7	CLARA RAMIREZ	27/08/2022
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"* **22/11/2022** 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. **22/11/2022** Fecha: _____	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. **22/11/2022** Fecha: _____ 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	RUTH GUZMAN	29/11/2022 - Prog Diciembre
2	KARINA CESPEDES	22/11/2022 - Prog Diciembre
3	ROSA MARIA LADINO	22/11/2022 - Prog Diciembre
4	CLARA RAMIREZ	22/11/2022 - Prog Diciembre
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 [ ]

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 fria, 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 [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 __19___ Mes __10___ Año __2022__ **Material:** ____PLASTICO _ **Nº Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** 2000 LT__ **Empresa: GESTORES AMBIENTALES** ____ **Concepto Sanitario:** ____**FAVORABLE** _____ **Fecha Concepto:** Día _08__ Mes _11__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: **19/10/2022** Empresa: **GESTORES AMBIENTALES** 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
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	48
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	260

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**25**	**26**
Recipiente hermético 1000 ml	**25**	**26**
Recipiente hermético 330 ml	**25**	**26**
Recipiente hermético 200 ml	**25**	**26**

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 DE ARROZ	73,7	68,1
Cereal	ESPAGUETTI	75,3	65
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	68,8	67,7
Ensalada o Verdura	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	19	18,6
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	67,2	78,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	3,5	6
Postre	PAPAYA CON YOGURT	6	7,6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día _21_ Mes _11_ 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 __22__ Mes __09__ Año _2022__ **Nutricionista :** Día ____ Mes ____ 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**:	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 __/__ 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 ☒

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

Variables 8,22,58, 59,61,62,63,64,65,66,67,68,71: No aplica, se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 31: Solicitud de visita 09/11/2022 con radicado 52440

Se encuentra el plan de compras por 230 participantes, el asociado se encuentra en espera de validacion del plan de compras de 250 a 230.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

V. ARGUNA
1063794[illegible]

10

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia almacenados huevos, no cuenta con rotulo original del proveedor donde se relaciona la fecha de vencimiento, lote. No cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005).	PRÓXIMA VISITA
O	6	Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, se observa que se adiciono pechuga de pollo a la sopa de arroz, según ingredientes esta solo tiene carne.	PRÓXIMA VISITA
O	10	Se evidencia que no se ajusta el plan de compras acorde a los pesos requeridos en fruta de intercambio (granadilla por naranja) para el menú 10, se cuenta con 28 kilos de naranja y acorde al análisis nutricional de minuta patrón requiere 39,10 kg.	PRÓXIMA VISITA
O	11	Se evidencia que no se adquieren todos los grupos de alimentos completos para dos días de operación, Para el menú 9 del 30/11/2022 falta 0.450 kg de banano. Para el menú 10 del 01/12/2022 falta pechuga de pollo y la fruta de intercambio naranja por granadilla esta incompleta, falta 11,1 kg.	PRÓXIMA VISITA
O	12	Se evidencia que no se cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario.	PRÓXIMA VISITA
O	14	se evidencia que el proveedor de carnes y pollo Colarnico, no cuenta con concepto higiénico sanitario de la planta ni autorización sanitaria, sin embargo cuenta con solicitud de visita ante el ente correspondiente por pagina saludcapital con radicado 52971, no se evidencia fecha de solicitud, adicional se evidencia concepto higiénico sanitario del vehiculo transportador de helado con fecha superior a un año 25/11/2022, no presenta gestión de solicitud ante el ente correspondiente.	PRÓXIMA VISITA
O	15	Se evidencia almacenados alimentos que requieren cadena de frio como nevera de refrigeración con temperatura de 14,4ºC como ensalada de zanahoria rallada con cilantro, sorbete de mora, yogurt, no encontrándose en temperaturas de seguridad.	PRÓXIMA VISITA
O	19	Se evidencia que no coincide las temperaturas reportadas en formatos con los registros verificados de nevera vertical de verduras en formato registra temperatura de 5ºC y en verificación reporta temperatura de 8,5ºC, nevera de refrigeración marca Frigidaire reporta temperatura de 14,4ºC y en formato reporta 5ºC.	PRÓXIMA VISITA
O	21	Se evidencia que no aplican las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, se observa que el personal manipulador utiliza guantes para manipular los alimentos en preparación.	PRÓXIMA VISITA
O	23	Se evidencia que no se cuenta con el certificado que conste la aptitud para manipular alimentos de la manipuladora de alimentos Karina del Valle Cespedes y la auxiliar Estefanía Hernández.	PRÓXIMA VISITA
O	33	Las áreas de cocina no se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización).	PRÓXIMA VISITA
O	47	Se evidencia estufa de gas con desprendimiento de hollin, 2 neveras de refrigeración vertical de verduras y marca frigidaire, presentan fallas de temperatura (8,5ºC y 14,4ºC).	PRÓXIMA VISITA
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en menú 8 para grupo de edad mayores de 14 años en proteína (albóndigas en salsa boloñesa), Tubérculo (papa sin cascara dorada), jugo (sorbete de mora, postre (papaya con yogurt), no se ajusta al rango de tolerancia establecido en peso.	PRÓXIMA VISITA
O	56	Se evidencia que se cuenta con tres (3) recipientes con especias o condimenteros, para orégano, pimienta negra y ají triturado, sin embargo, en el recipiente de ají no hay producto disponible a los participantes.	PRÓXIMA VISITA
O	57	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de los alimentos durante la jornada de preparaciones como: zanahoria rallada con limón y cilantro T1= 19ºC y T2= 18,6ºC y Yogurt del postre T2= 7,6ºC.	PRÓXIMA VISITA
O	60	Se evidencia que no se cuenta con tallimetro con capacidad de (2) metros y sensibilidad de un (1) milimetro.	PRÓXIMA VISITA
O	71	Se evidencia que no cumple con las medidas de seguridad para el manejo de descargas eléctricas se encuentra tomacorriente de nevera vertical sin protección. No se cuenta con medidas para la evacuación completas, falta medidas de evacuación como brazaletes o chalecos para brigadistas.	PRÓXIMA VISITA

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	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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jiménez	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
20.632.943	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a 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

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:	**CHAPINERO**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113834-CCCP -02-001-LOURDES**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 14 # 56-34 Local 2**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
OPERADOR	**CONSTRUYAMOS EL FUTURO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**29/11/2022**

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	0	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	226

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
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**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	300	PESO MUESTREADO	255	269	340	313	305	315	330	299	296	275	309	322	305								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	89,67	113,3	104,3	101,7	105	110	99,67	98,67	91,67	103	107,3	101,7									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85	PESO MUESTREADO	100	90	86	87	84	88	83	85	97	102	88	94	94									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117,6	105,9	101,2	102,4	98,82	103,5	97,65	100	114,1	120	103,5	110,6	110,6									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	116	PESO MUESTREADO	160	135	115	141	127	123	118	122	121	120	134	124	119								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	137,9	116,4	99,14	121,6	109,5	106	101,7	105,2	104,3	103,4	115,5	106,9	102,6									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	78	PESO MUESTREADO	71	74	81	75	79	78	86	67	72	67	75	75	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91,03	94,87	103,8	96,15	101,3	100	110,3	85,9	92,31	85,9	96,15	96,15	110,3									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	40	PESO MUESTREADO	72	47	49	49	45	58	41	62	48	53	69	49	44									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	180	117,5	122,5	122,5	112,5	145	102,5	155	120	132,5	172,5	122,5	110									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO MUESTREADO	200	250	260	250	200	300	310	320	300	310	250	310	300									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	66,67	83,33	86,67	83,33	66,67	100	103,3	106,7	100	103,3	83,33	103,3	100									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	102	PESO MUESTREADO	54	97	70	79	121	132	103	109	111	88	77	75	124									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	52,94	95,1	68,63	77,45	118,6	129,4	101	106,9	108,8	86,27	75,49	73,53	121,6									
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	1	3	3	3	1	1	1	1									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Mierla Monroy

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jiménez

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:	CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CCCP -02-001-LOURDES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/11/2022	**OPERADOR:**	CONSTRUYAMOS EL FUTURO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

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	29	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113834-CCCP 02-001- LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9190-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



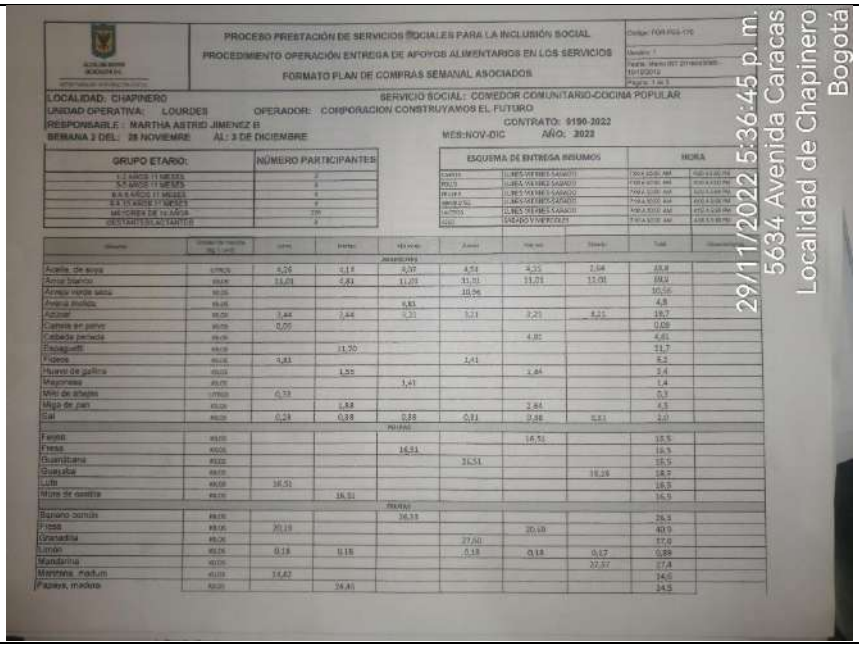
No de Variable: 4

Descripción: Se evidencia almacenados huevos, no cuenta con rotulo original del proveedor donde se relaciona la fecha de vencimiento, lote. No cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005).



No de Variable: 6

Descripción: Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, se observa que se adiciono pechuga de pollo a la sopa de arroz, según ingredientes esta solo tiene carne.



No de Variable: 10

Descripción: Se evidencia que no se ajusta el plan de compras acorde a los pesos requeridos en fruta de intercambio (granadilla por naranja) para el menú 10, se cuenta con 28 kilos de naranja y acorde al análisis nutricional de minuta patrón requiere 39,10 kg.



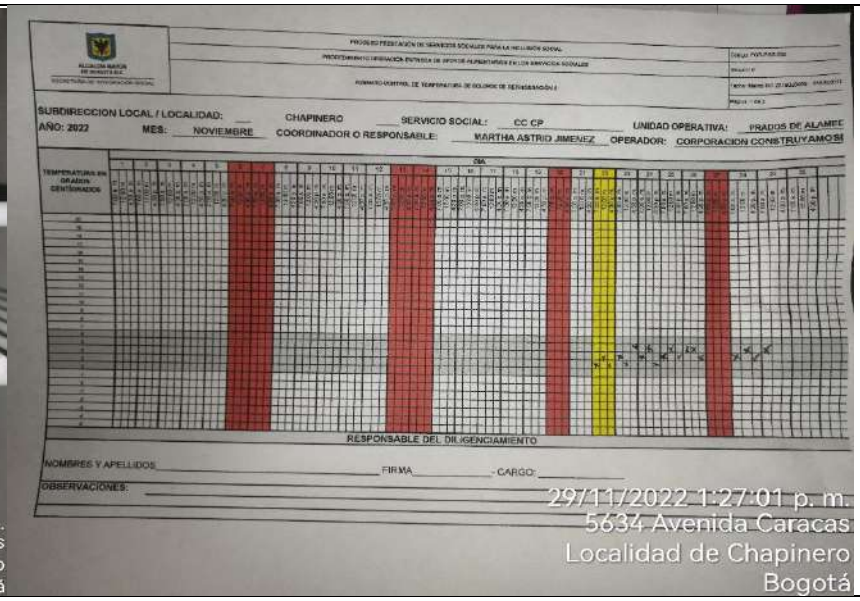




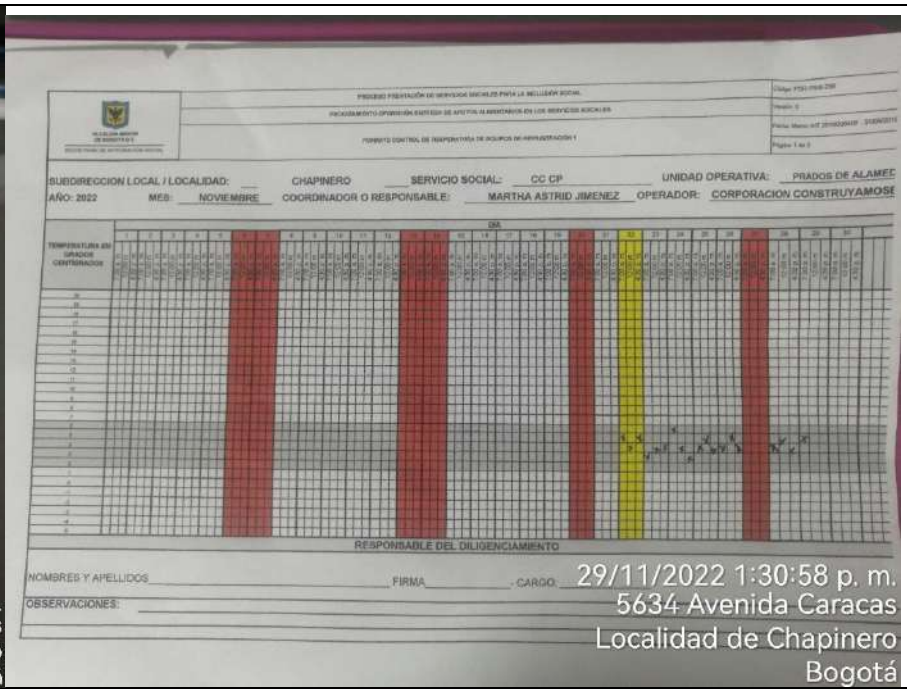
No de Variable: 15

Descripción: Se evidencia almacenados alimentos que requieren cadena de frío como nevera de refrigeración con temperatura de 14,4ºC como ensalada de zanahoria rallada con cilantro, sorbete de mora, yogurt, no encontrándose en temperaturas de seguridad.









No de Variable: 19

Descripción: Se evidencia que no coincide las temperaturas reportadas en formatos con los registros verificados de nevera vertical de verduras en formato registra temperatura de 5ºC y en verificación reporta temperatura de 8,5ºC, nevera de refrigeración marca Frigidaire reporta temperatura de 14,4ºC y en formato reporta 5ºC.





No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia que no aplican las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, se observa que el personal manipulador utiliza guantes para manipular los alimentos en preparación.







No de Variable:33

Descripción: Las áreas de cocina no se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización).









No de Variable:47

Descripción: Se evidencia estufa de gas con desprendimiento de hollín, 2 neveras de refrigeración vertical de verduras y marca frigidaire, presentan fallas de temperatura (8,5ºC y 14,4ºC).



No de Variable:56

Descripción: Se evidencia que se cuenta con tres (3) recipientes con especias o condimenteros, para orégano, pimienta negra y ají triturado, sin embargo, en el recipiente de ají no hay producto disponible a los participantes.







No de Variable:57

Descripción: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de los alimentos durante la jornada de preparaciones como: zanahoria rallada con limón y cilantro T1= 19ºC y T2= 18,6ºC y yogurt T2= 7,6ºC.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA No __2____ MENÚ: _____8_____

GRUPO: 9 a13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
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 PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 10 | 11 | 2022 — Hora Inicio: 4:00 — Hora Finalización: 6:00

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 4190 - 2022 — Nombre Asociado: Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834 - CCCP - 02-001 Lourdes

Ubicación

Localidad: Chapinero — Barrio: Chapinero Central — Dirección: Carrera 14 # 56-34 - Lc 2

Tel: No aplica — Cel.: 314 3823024 — Correo Electrónico: Chavez_Jerez@hotmail.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 250

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:** Dia: / Mes: / Año: / **No de Acta:** — **Hospital/Subred:** —	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
5.1.1	Servicios Públicos e Infraestructura Básica y de seguridad humana	7	Se evidencia que cuenta con sistema de detección de humo	C [X] NC [ ]
6.1.1	Accesibilidad, Señalización y Señalética	15	No se cuenta con la señalización de todas las áreas	C [ ] NC [X]
6.1.2	Pasillos y Corredores	16	Falta señalización de corredores y pasillos	C [ ] NC [X]
6.1.3	Rampas	26	Se cuenta con doble pasamanos en rampa	C [X] NC [ ]
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección (Bioseguridad)	45	Lavamanos se encuentra en buen estado	C [X] NC [ ]
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección (Bioseguridad)	46	Falta emboquillar en piso-pared del área de lavamanos de Participantes	C [ ] NC [X]
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección (Bioseguridad)	47	Acabados de área de lavamanos piso - pared, no presenta superficie lisa - media caña rota.	C [ ] NC [X]
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección (Bioseguridad)	48	acabado de cielo raso del área de lavado de manos, es de fácil limpieza	C [X] NC [ ]
6.1.14	Cocina	79	Se encuentra protección en instalaciones electricas (tomacorrientes) - en cocina tomas GFCI	C [X] NC [ ]
6.1.15	Comedor	85	iluminación en Salón Comedor se encuentra protegida	C [X] NC [ ]
6.1.16	Despensa	92	Se encuentra ventanas en despensa Protegidas.	C [X] 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:** 19-10-2022 **Material:** Plásticos **Nº de Tanques:** 2 **Capacidad:** 2000 Lt **Empresa que realiza el lavado:** Gestores Ambientales **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 08-11-2021 **Acta Nº** 5007C002686	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:** 19-10-2022 **Empresa:** Gestores Ambientales **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		11	15	73.3
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

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Capitulo B: El asociado realizó gestión para solicitar visita ante la entidad correspondiente a trauds de la página Salud Capital con Fecha 09-11-2022 con radicado 52440

Capitulo C: 6.1.1. item 15 El asociado refiere que realizara la Señalización de todos los espacios de la unidad operativa.
6.1.2 item 16. El asociado refiere que se colocara señalización en corredores y pasillos.
6.1.15 item 46: El asociado manifiesta que se encuentra embaquillando piso-pared en área lavamanos - Se verificara en visita supervisión.
6.1.15 item 47: El asociado se encuentra realizando la adecuación de acabados en área de lavamanos piso-pared - media caña Se verificara en visita de supervisión.

Capitulo D: Se dio Cumplimiento a las especificaciones minimas para equipos y menaje, debido a que el Comedor garantiza el inicio de la operación con los equipos, menaje, utensilios existentes, Sin embargo en visita de Supervisión seran verificados para que haya Cumplimiento de la totalidad de utensilios, menaje Faltante reportados en lista de chequeo.

Se Socializa y Se entrega copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Hilena Monroy Roa
Firma	Firma
51841472 B	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a Supervisión
	Cargo

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

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 PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 10 | 11 | 2022 Hora Inicio: 4:00

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9190 - 2022 Nombre Asociado: Construyamos Futuro

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113834 - CCCP - 02 - 001 Lourdes

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

Categoría		Características	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	1	C
	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	1	C
	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	1	3	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	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	0	NC
	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	1	C
	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	2	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	10	11	C

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gestión 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	2 de 3

Categoría		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	8	C
		La forma de las mesas podrá ser variada.		8	8	C
		La cantidad de mesas para ubicación será de acuerdo con el área del salón comedor y a los turnos asignados.		8	8	C
		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	32	34	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos nuevos, en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpiezá 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.	26	0	NC
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		26	0	NC
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para proteina, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		26	0	NC
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		26	0	NC
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		26	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	1000	1000	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	1000	1000	C
	Ollas	Paila de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	3	C
		Caldero hondo de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	2	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 150 participantes 2 para 250 participantes 3 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla en aluminio No 32 — capacidad aprox. 15 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	1	C
		Olla en aluminio No 34-38 — Capacidad aprox. 24 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	2	C
		Olla en aluminio No 40-50 — Capacidad aprox. 75 litros	1 de 150 a 350 participantes 2 para 400 participantes	1	1	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm individual	1 por cada 150 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	2	C
	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	3	C
			Recipiente plástico (1 de 150 a 250 2 de 300 a 400)	1	2	C
			Recipiente plástico para muestras (1 por cada 400)	1	1	C
			Taza medidora (1 por cada 100)	3	2	NC
			Bandejas plásticas (10 por cada 100)	10 - 25	0	NC
	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)	1	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)	1	1	C
			Espumadera (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	2	C
			Rallador (1 por cada 200)	1	2	C
			Pinzas para alimentos (1 por cada 200)	2	5	C
			Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	2	C
			Cuchara para servir (5 por cada 400)	5	5	C
			Tablas para picar (1 por cada color)	4	4	C
			Juego de cuchillos (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	2	C
			Cucharón (1 de de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	2	C

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	
		PAGINA	3 de 3

Categoría		Características	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				C
		Esponjillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante				C
	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.				C
		Área de preparación: caneca color verde tipo pedal en caso que se realice aprovechamiento de residuos orgánicos.				C

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

En verificación de equpos y utensilios minimos, se evidencia que Falta para dar cumplimiento al anexo.

Instrumento de medición: Falta Balanza digital de gancho con capacidad minima de 50 Kg.

Muebles: Falta Poceta lavado de Canastillas, Estibas (2) con altura minima de 15cm.

Recipientes Plásticos: Faltan 26 Juegos de recipientes herméticos nuevos (Capacidad 500 ml - sopa), 1000 ml seco, 330 ml Jugo - 200 ml Postre

Recipientes y bandejas: Falta 1 taza medidora, 25 bandejas plásticas

Se verificara en visita de Supervisión el Cumplimiento de la totalidad de equpos y utensilios minimos.

Se deja copia del acta.