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

Fecha de Visita: 10 | 02 | 2023 — Hora Inicio: 08:15 — Hora Finalización: 04:40

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 — Nombre Asociado: Corporacion Razon de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564-CCCP 18-009 San Martin La Fiscala Alta

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 — Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Alfredo Rodriguez Suarez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe — Barrio: San Martin — Dirección: Carrera 3 F este 59A 37 sur

Tel: — — Cel.: 3208458613 — Correo Electrónico: Comedorsanmartin@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 192

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 194 — Total Asistencia del Día: 192 — Total Histórico de Asistencia: 12381

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	HUEVO	7.63	7.7
	ACELGA	4.56	4.7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE CERDO	16.93	17
Tubérculo o plátano	PLATANO	15.91	16.1
Bebida de fruta	FRESA	12.21	13
	LECHE POLVO	5.89	6
Postre	BANANO	13.95	14
	QUESO	3.4	3.45

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 [X] NC [ ] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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			MONTA-NAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Carne			MONTA-NAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Leche			MAKRO	19/01/2022		25/09/2022		TAI 979
Queso			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKU 385
Yogurt			MAKRO	19/01/2022				JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		13/09/2022	JKU 385
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Mayonesa	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Atún	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Abarrotes	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	—	—	—	—	—	—

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 [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	GLORIA BOLI	11/10/2022
2	LILIANA MARCELA CASTRO	29/11/2022
3	ROSALBA JOAQUIN	19/11/2022
4	ALFREDO RODRIGUEZ - RESPONSABLE	08/11/2022
5	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ	07/03/2022
6	ANGIE DANIELA MEDELLIN JIMENEZ	29/11/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 30/12/2022 - 05/01/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 21/12/2022	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: 30/11/2022 - 05/01/2023 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	GLORIA BOLI	09/02/2023 - 23/01/2023
2	LILIANA MIRELLA CASTRO	09/02/2023 - 23/01/2023
3	ROSALBA JOAQUIN	09/02/2023 - 23/01/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

TEMAS: MICROORGANISMOS

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:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 84.5 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 12 Año: 2022 **Nº Acta:** ASUZE734615 **Hospital/Subred:** _____	C [ ] NC [X] 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 [ ]

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 [ ] 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 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** PVC-PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES SAS **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: 24/10/2022 Empresa: GESTORES AMBIENTALES SAS Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	14
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	10	10
Recipiente hermético 1000 ml	10	10
Recipiente hermético 330 ml	10	10
Recipiente hermético 200 ml	10	10

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 ARRACACHA	90.1	68.5
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	89.3	66.1
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	81	66.8
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	91.8	86.1
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	72.1	78.6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	0.7	1.6
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	7	3.6

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 17 Mes 01 Año 2023 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 13 Mes 01 Año 2023	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:** 26/01/2023	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 31 Mes 12 Año 2022 APROBADO : 02/01/2023	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:** REDUCCION DE CONSUMO DE GRASAS TRANS **Actividad Física:** PAUSAS ACTIVAS ACONDICIONAMIENTO **Fecha:** 23/01/2023	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: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 23/01/2023				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 13/12/202 RECIBO DE PAGO	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	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

VIO. EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA PLAN DE COMPRAS PARA 192 PARTICIPANTES, GENERA LA SOLICITUD DE AUTORIZACION

SE SOLICITA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Alfredo Rodriguez Ibarra

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	56	30/11/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO MANTIENE LA DISPOSICION DE LOS PARTICIPANTES DURANTE EL TIEMPO DE DISTRIBUCION Y CONSUMO TRES RECIPIENTES CON ESPECIAS DE ACUERDO A LINEAMIENTOS EN ANEXO TÉCNICO	X		CERRADO		
O	70	30/11/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO ADQUIER Y DISPONE DE DOS EXTINTORES CON RECARGA VIGENTE	X		CERRADO		
O	4	16/12/2022	10/02/2023 EL COMEDOR COMUNITARIO ALMACENA ALIMENTOS CON ROTULADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD DE ROTULADO DE ALIMENTOS	X		CERRADO		
O	12	16/12/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE FICHAS TECNICAS DE LA TOTALIDAD DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTA	X	
O	14	16/12/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA CONCEPTO SANITARIO DE PROVEEDOR Y VEHICULO TRANSPORTADOR DE PIPAS Y PRESENTA CONCEPTO DE PROVEEDOR MAICRO CON FECHA DE EXPEDICION SUPERIOR A UN AÑO GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	19	16/12/2022	10/02/2023: SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO DILIGENCIA FORMATO DE ENTRADAS Y SALIDAS SIN EMBARGO NO COINCIDE LAS CANTIDADES DE ALIMENTOS REGISTRADAS CON LAS EXISTENCIAS REALES GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple No	Estado	Genera P	Genera R
O	24	16/12/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA ACCIONES CORRECTIVAS O ACTUALIZACION DE CAPACITACION DE CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	28	16/12/2022	10/02/2023 SE CONTINUA EVIDENCIANDO SEPARACION ENTRE PUERTAS DE INGRESO Y PISO DEL COMEDOR COMUNITARIO Y ABERTURAS SOBRE DUCTO DE EXTRACCION. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	30	16/12/2022	10/02/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO PISO DE AREA PREPARACION CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	52	16/12/2022	10/02/2023: DURANTE LA PRESTACION DE SERVICIO SE EVIDENCIA AL PERSONAL MANIPULADOR HACIENDO USO DE UTENSILLOS PARA SERVIDO DE ALIMENTOS	X		CERRADO		
O	54	16/12/2022	10/02/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE ENCONTRÓ NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIAS DE PESO SERVIDO DE MENU 23. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Alfredo Rodriguez Suarez	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL ARDILA G
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 1077978661 BTA	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del Servicio	Cargo: APOYO A LA SUPERVISIÓN

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

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	39	16/12/2022	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO ASIGNA ORGANIZADORES PARA UBICACION DE ELEMENTOS DE ASEO Y PUBLICACIONES ALUSIVAS AL USO DEL CÓDIGO DE COLORES	X		CERRADO		
O	43	18/01/2023	10/02/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO USO DE TOALLAS DE ALGODON COMO LIMPIONES EN EL AREA DE PREPARACION Y SE EVIDENCIA USO DE JABON EN POLVO PARA ROPA EN LAVADO DE MENAJE. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	8	18/01/2023	10/02/2023: PRESENTA SOPORTE DE ENVIO, RESULTADO Y ANALISIS DE ENCUESTA DE MENU VEGETARIANO A NUTRICIONISTA LOCAL EL DIA 19/01/2023	X		CERRADO		
O	22	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REMITE PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS PARA SU VALIDACION EL DIA 19/01/2023 CON RESPUESTA DE REVISADO DEL 20/01/2023	X		CERRADO		
O	26	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE INDUCCION AL PERSONAL EL DIA 09/02/2023 Y EJECUCION DE CAPACITACION CONTINUA EL DIA 23/01/2023	X		CERRADO		
O	31	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DILIGENCIA FORMATO DE AUTODIAGNOSTICO SIN EMBARGO NO HA REALIZADO TOTALIDAD DE ACCIONES PARA DAR ALCANCE A LOS HALLAZGOS DE LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD, NO HA HERMETIZADO EL COMEDOR		X	ABIERTO		
O	34	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO UBICA PELICULA ADHESIVA A VIDRIOS DEL COMEDOR	X		CERRADO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	57	18/01/2023	10/02/2023: NO SE GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTO QUESO DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD DESDE EL INICIO HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DEL QUESO DE POSTRE.		X	ABIERTO		
O	59	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE ENVIO DE CRONOGRAMA TRIMESTRAL DE TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS A LA SUBDIRECCION LOCAL EL 26/01/2023	X		CERRADO		
O	60	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE PESA DIGITAL SIN EMBARGO NO DISPONE TALLIMETRO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DE ANEXO TECNICO		X	ABIERTO		
O	65	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA ACTIVIDAD FISICA DE PAUSAS ACTIVAS EN EL MES DE ENERO 23/01/2023 Y TALLER DE REDUCCION DE CONSUMO DE GRASAS TRANS EL DIA 23/01/2023 SIN EMBARGO, NO REALIZA ACCION CORRECTIVA A LA NO EJECUCION DE ACTIVIDAD FISICA DEL MES DE DICIEMBRE		X	ABIERTO		
O	66	18/01/2023	10/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA ENVIO DE INFORME CUALITATIVO EL DIA 23/01/2023	X		CERRADO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Ardila Q.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378667	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
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:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3F ESTE 59A	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION RAZON DE SER	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	10/2/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	100

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
3	3	SOPA DE ARROZ CHA	SOPA DE ARROZ CHA	240	PESO MUESTREADO	212	208	187																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	87	78																			1
					CALIFICACION	1	1	1																			
3	3	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	65	PESO MUESTREADO	47	51	56																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	72	78	86																			1
					CALIFICACION	1	1	1																			
3	3	TORTILLA DE HUEVO	TORTILLA DE HUEVO	46	PESO MUESTREADO	42	47	39																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	102	85																			1
					CALIFICACION	3	3	1																			
3	3	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	37	PESO MUESTREADO	51	30	44																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	138	81	119																			1
					CALIFICACION	1	1	1																			
3	3	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	54	PESO MUESTREADO	50	65	45																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	120	83																			1
					CALIFICACION	3	1	1																			
3	3	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	67	PESO MUESTREADO	80	97	97																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	156	156																			1
					CALIFICACION	1	1	1																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez S.

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:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	/02/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O	NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Suarez

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 01 | 01 | 2023 Hasta 30 | 01 | 2023 Fecha Revisión 10 | 02 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9145-2022 Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Responsable Servicio : DIFRENO RODRIGUEZ SUAREZ

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)		X	NO APLICA
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C.		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		Falta firma
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		→ Solo mirantes Patrón
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		→ Solo utensilios
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		X	NO APLICA
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	NO APLICA
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	NO APLICA
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		Pasar
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		faltan Informes PDF

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 3 de 3

D.

Observaciones Generales
ENTREGA INFORME EN CD DE EJECUCION DEL MES DE
ENERO 2023

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Arolas ①
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES
UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR SAN MARTIN LA FISCALA ALTA **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALFREDO RODRIGUEZ
OPERADOR: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
10/02/2023	23	SORBETE DE FREIJOA	SORBETE DE FRESA	NO DISPONIBILIDAD DE LA PULPA DE LA FREIJOA	ALFREDO RODRIGUEZ	X		MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ ROLONG

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: 18 | 01 | 2023 — Hora Inicio: 09:50 — Hora Finalización: 9:30

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 — Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALIA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 — Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE — Barrio: SAN MARTIN — Dirección: CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR

Tel: — — Cel.: 3208458613 — Correo Electrónico: comedorsanmartin@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 195

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 194 — Total Asistencia del Día: 192 — Total Histórico de Asistencia: 8561

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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: X — NC: — — NA: —
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X — NC: — — NA: —	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: — — NC: X — 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	FRESA	3.93	4
	TOMATE	3.85	3.9
	MANZANA	3.92	3.95

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	MARACUYA	12.35	13
	AZUCAR	2.65	2.7
Postre	BANANO	14.11	14.7
	YOGURT	3.45	5

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			MONTANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/01/2022	27/07/2022	SPQ 048
Carne			MONTANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Leche			MAKRO	19/01/2022		25/09/2022		JAI 977
Queso			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKU 385
Yogurt			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		13/09/2022	JKU 385
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Mayonesa	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 979
Atún	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 479
Abarrotes	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		25/09/2022	TAI 479
Pescado								
Pulpas	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022						

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 [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 [ ] NC [X] 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	GLORIA BOLI	11/10/2022
2	LILIANA MIRELLA CASTRO	29/11/2022
3	ROSALBA JOAQUIN	19/11/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 30/12/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 21/12/2022	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: 30/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	GLORIA BOLI	NO PRESENTA
2	LILIANA MIRELLA CASTRO	NO PRESENTA
3	ROSALBA JOAQUIN	NO PRESENTA
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 2: 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:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 84.5 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 12 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOZE 734615 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [ ] NC [X] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] 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 [ ] 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 [ ] 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 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** PVC-PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES S.A.S **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: 24/10/2022 Empresa: GESTORES AMBIENTALES SAS Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	14
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	10	10
Recipiente hermético 1000 ml	10	10
Recipiente hermético 330 ml	10	10
Recipiente hermético 200 ml	10	10

Categoría 7: Recibo 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 [ ] NC [X] 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 CUCHUCO DE CEBADA	84.3	69.8
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	79.8	89.3
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA NARANJA	92.2	91.3
Ensalada o Verdura	LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	10.7	8,5
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	80.3	83.6
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	1	2.1
Postre	BANANO CON YOGURT	5.3	4.5

Categoría 6: 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 13 Mes 01 Año 2023 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 13 Mes 01 Año 2023	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 8: 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 31 Mes 12 Año 2022 APROBADO: 02/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES **Actividad Física:** — **Fecha:** 21/12/2022	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 21/12/2022 Fecha Reporte Cualitativo: NO FUE ENVIADO				C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [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 [ ]

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 [ ]

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V61, V62, V63 - NO APLICA, EL COMEDOR REFIERE QUE NO HA SIDO CONVOCADO A SOCIALIZACION DE LA CLASIFICACION NUTRICIONAL

DURANTE LA EJECUCION DE LA VISITA EL RESPONSABLE DEL SERVICIO REALIZA AJUSTES A FORMATOS Y REALIZA LOS AJUSTE DE INFORMES PARA SU ENTREGA, FIRMA EL ACTA POSTERIOR A REVISION DE ESTOS Y AYUDA CON SU DILIGENCIAMIENTO

SE SOCIALIZA Y SE DEJA COPIA DEL ACTA

PRESENTA SOPORTE DE INTERCAMBIOS:
MENU 2 MORA POR FRESA
MENU 3 UVA POR BANANO

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna Alfredo Rodriguez Suarez

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	65	NO PRESENTA LISTADO DE PARTICIPANTES A ACTIVIDAD	PROXIMA
		DEL DIA 21/12/2022 Y NO PRESENTA	VISITA
		SOPORTES DE EJECUCION DE ACTIVIDAD FISICA	
O	66	EL COMEDOR COMUNITARIO NO EJECUTA ENVIO	PROXIMA
		DE INFORME CUANTITATIVO EN EL MES DE	VISITA
		DICIEMBRE	
O	34	NO DISPONE DE PELICULA DE SEGURIDAD O	
		ALGUN ELEMENTO PARA PREVENIR EL ESTADIDO EN	
		VIDRIOS DEL COMEDOR COMUNITARIO	

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	33	30/11/2022	18/01/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE IDENTIFICACIÓN DE LAS AREAS	X		CERRADO		
O	96	30/11/2022	18/01/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO CUENTA CON RECIPIENTES CONDIMENTEROS SIN CONTENIDO DE ASÍ Y ORÉGANO. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	70	30/11/2022	18/01/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON EL EXTINTOR FALTANTE. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	4	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA EMPAQUE PRIMARIO DE ARROZ, SIN EMBARGO LOS ALIMENTOS ALMACENADOS COMO PULPAS TIENE FECHA VENCIMIENTO BORROSA Y YOGUR SIN LOTE NI FECHA DE VENCIMIENTO		X	ABIERTO		
O	12	16/12/2022	18/01/2023: NO CUENTA CON FICHAS TECNICAS EXPEDIDAS POR EL FABRICANTE O PROVEEDOR DE LA TOTALIDAD DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS POR EL COMEDOR COMUNITARIO		X	ABIERTO		
O	13	16/12/2022	18/01/2023: CUENTA CON FORMATOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS ACTUALIZADO	X		CERRADO		
O	14	16/12/2022	18/01/2023 = EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA CONCEPTO DE VEHICULOS PLACAS SPQ048 COMO TRANSPORTADOR DE POLLO Y SOLO ESTA AUTORIZADO PARA TRANSPORTE DE CARNE DE BOVINO Y VISCERAS, Y NO PRESENTA CONCEPTO DE PROVEEDOR NI VEHICULO TRANSPORTADOR DE PULPAS		X	ABIERTO		
O	31							

Comentarios por parte de quien atiende la Visita

Ninguna Alfredo Rodriguez Suarez

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	43	SE EVIDENCIA QUE EL PERSONAL MANIPULADOR	PROXIMA
		SECA MENAJE CON TOALLA DE ALGODON	VISITA
		Y PLAN DE SANEAMIENTO BASICO NO	
		CUENTA CON GARANTIA DE USO DE	
		PRINCIPIO ACTIVO DIFERENTE AL HIPOCLORITO	
		DE SODIO EN LABORES DE DESINFECCION	
O	57	NO SE GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTO	PROXIMA
		DENTRO DENTRO DE RANGO DE SEGURIDAD DESDE	VISITA
		INICIO HASTA FINAL DEL SERVIDO DE	
		ENSALADA	
O	59	NO PRESENTA REMISION DE CRONOGRAMA TRIMESTRAL	PROXIMA
		DE TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS A	VISITA
		SUBDIRECCION LOCAL	
O	8	NO PRESENTA SOPORTE DE ENVIO DE RESULTADO	PROXIMA
		Y ANALIS DE ENCUESTA DE MENÚ VEGETARIA	VISITA
		NO A NUTRICIONISTA LOCAL	
O	22	EL COMEDOR COMUNITARIO NO REMITE PROTOCOLO	PROXIMA
		DE LAVADO DE MANOS PARA SU VALIDACION	VISITA
O	60	EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE	PROXIMA
		BALANZA DIGITAL PARA PROCESO DE TOMA	VISITA
		DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS Y NO DISPONE	
		DE UBICACION DE TALLIMETRO	
O	31	EL COMEDOR COMUNITARIO NO HA COMPLETADO	PROXIMA
		LOS AJUSTES REQUERIDOS POR SECRETARIA	VISITA
		DE SALUD Y NO PRESENTA FORMATO DE	
		AUTODIAGNOSTICO AJUSTADO CON HALLAZGOS DEL CONCEPTO	

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	16/12/2022	18/01/2023 DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO EJECUTADO SE ENCONTRO NO CONFORMIDAD DE PESO SERVIDO DE MENU 3, NO CUMPLE EL RANGO DE TOLERANCIA EN SOPA, PECHUGA DE POLLO, ENSALADA Y POSTRE BANANO CON YOGURT		X	ABIERTO		
O	39	16/12/2022	18/01/2023 NO SE EVIDENCIA AREA ESPECIFICA PARA ALMACENAMIENTO DE UTENSILLOS DE ASEO, NI APLICACION DE CÓDIGO DE COLORES		X	ABIERTO		
O	71	16/12/2022	18/01/2023 EL RESPONSABLE DEL SERVICIO PRESENTA SOPORTE DE ASISTENCIA A CAPACITACION DE TEORIA DEL FUEGO MANEJO DE EXTINTORES Y SEGURIDAD HUMANA	X		CERRADO		

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Arolia O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378667	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
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	28	16/12/2022	18/01/2023. SE CONTINUA EVIDENCIANDO SEPARACION ENTRE PUERTAS DE INGRESO Y PISO DEL COMEDOR COMUNITARIO Y ABERTURA SOBRE DUCTO DE EXTRACCION		X	ABIERTO		
O	30	16/12/2022	18/01/2023 : SE EVIDENCIA PISO DE AREA DE PREPARACION CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA, CONTORNO DE SIFON DE AREA DE ALMACENAMIENTO Y PAREDES ESQUINERAS DE BAÑO Y CUARTO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA		X	ABIERTO		
O	41	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA FICHA DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUIMICOS UTILIZADOS EN ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	X		CERRADO		
O	44	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA SOPORTE DE LAVADO DE TANQUES DE FECHA 20/10/2022	X		CERRADO		
O	48	16/12/2022	18/01/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA PLAN DE MANTENIMIENTO, HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS Y VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS ASI COMO TERMOMETROS Y SU VERIFICACION	X		CERRADO		
O	52	16/12/2022	18/01/2023. SE EVIDENCIA 1 MANIPULADORA DE ALIMENTOS TOMANDO BANANO CON LAS MANOS EN PROCESO DE SERVIDO		X	ABIERTO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	19	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA QUE LA INFORMACION SUMINISTRADA DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS NO COINCIDE CON LAS EXISTENCIAS REALES DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO		X	ABIERTO		
O	20	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA MUESTRAS DE REFERENCIA DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN ANEXO TECNICO	X		CERRADO		
O	24	16/12/2022	18/01/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION EN RECEPCION DE ALIMENTOS Y PRESENTA EVALUACION DEL PERSONAL, SIN EMBARGO NO SE EVIDENCIA SU IMPLEMENTACION YA QUE SE EVIDENCIO QUE EL COMEDOR ALMACENA ALIMENTOS CON FECHA DE VENCIMIENTO NO LEGIBLE COMPLETAMENTE Y PRODUCTO SIN LOTE NI FECHA DE VENCIMIENTO		X	ABIERTO		
O	25	16/12/2022	18/01/2023: SE EVIDENCIA SOPORTE DE CAPACITACION ESTANDARIZACION DE UTENSILIO) CON EVALUACION DEL PERSONA	X		CERRADO		

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez	Martha Isabel Arbeláez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022378661	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinador Administrativo	Apoyo a la Supervision
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:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALIA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR	**TELÉFONO:**	3208458613
OPERADOR	CORPORACION RAZON DE SER.	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	18/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 17 AÑOS	102

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	270	PESO MUESTREADO	249	307	323	282	261																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	114	120	104	97																	1
					CALIFICACION	3	1	1	3	3																	
4	5	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	90	PESO MUESTREADO	84	84	82	85	84																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	93	91	94	93																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	57	PESO MUESTREADO	71	71	66	91	71																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	125	116	160	125																	1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	75	PESO MUESTREADO	82	75	75	73	53																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	100	100	97	71																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	LECHUGA FRESA, MANZANA	LECHUGA, FRESA, MANZANA	65	PESO MUESTREADO	51	56	86	92	78																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78	86	132	142	120																	1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	UVAS CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	86	PESO MUESTREADO	154	105	87	86	93																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	179	122	101	100	108																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO 0PERACIÓN 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:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3 FESTE	**TELÉFONO:**	3208458613
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/01/2023	**OPERADOR:**	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
LECHUGA, FRESA, MANZANA	LECHUGA, FRESA, MANZANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VUDS CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O	NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez

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 23 | 11 | 2022 Hasta 30 | 11 | 2022 Fecha Revisión 18 | 01 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: COOPERACION RAZOU DE SER.

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Responsable Servicio : ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

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		X	NO APLICA
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
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	NO APLICA
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas		X	NO APLICA
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	NO APLICA
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	NO APLICA
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	NO APLICA
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		X	NO APLICA

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	NO APLICA
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		FORMATOS LIMPIEZA Y DESINFECCION
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		FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		Ayuda, Resp
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		X	NO APLICA
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	NO APLICA
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago		X	NO APLICA
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)		X	NO APLICA
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		SOLO SOPORTE DE 1 EXTINTOR Y DETECTOR DE HUMO
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C.		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D. Observaciones Generales

SE ENTREGA 1 CD CON INFORME DE EJECUCION DE NOVIEMBRE DE 2022.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Arenas
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

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	1 de 3

Periodo Informe Desde 01 | 12 | 2022 Hasta 31 | 12 | 2022 Fecha Revisión 18 | 01 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Responsable Servicio: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

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[2] o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF		X	NO APLICA
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		MAL ESCANEADO
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas		X	NO APLICA
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	NO APLICA
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	NO APLICA
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		X	NO APLICA
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		Falta informe

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	NO APLICA
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	NO APLICA
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	
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		SOLO INGRESO DE VISITANTES
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. 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
PRESENTA 1 CD CON INFORME DE EJECUCION DEL MES DE DICIEMBRE

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Ardila O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo