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

Fecha de Visita: 24 | 03 | 2023 — Hora Inicio: 7:30 am — Hora Finalización: 4:45 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 — Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 - CCCP - 09 - 008 semillas de antaño

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 — Fecha Final Operación: 25/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Juana Sandoval Zea

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: la esperanza — Dirección: Cra 14 este #76-79 sur

Tel: _____ — Cel.: 3142120201 — Correo Electrónico: comedorsemillasdeantaño@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 394

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 394 — Total Histórico de Asistencia: 37842

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Presenta Autorización de intercambio fresa por banano

1. Concepto Sanitario con estado favorable del 92%, numero de acta AS025049550 del 25/03/2022, subred sur

2. Presenta correo de envió de encuesta de Menú vegetariano el 04/01/2023

3. Profesional de nutrición Asiste a jornada de sensibilización el 13/01/2023 y Fortalecimiento 08/06/2024

4. Toma de datos antropometricos 27/01/2023, 11/03/2023 Total de 234 participantes

5. Presenta 34 canalizaciones con fecha del 17/02/2023

6. Presenta capacitación sobre Contaminación de alimentos y Enfermedades transmitidas por alimentos el 09/02/2023

Powered by CamScanner

7. Presenta Actividades de estilo de vida saludable el 16 de Marzo del 2023 sobre reducción de los azúcares añadidos y fortalecimiento físico. se envia correo el 27/01/2023 con respuesta el mismo día

8. Informe cualitativo y cuantitativo envio y cargue el 23/03/2023

9. Soporte de lavado de tanque y fumigación con fecha del 03/11/2022

Se programa arreglos locativos a las 2:30 pm finalizando a las 4:30 pm con cumplimiento de las variables de seguimiento abiertas

Se socializa y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Clara Fernández del Zau
52424902

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R
P	37	19/01/2023	24/03/2023 realiza arreglo locativo de ducto de extracción	X		Cerrado	
P	47	19/01/2023	24/03/2023 realiza arreglo locativo de ducto de extracción	X		Cerrado	
O	30	16/02/2023	24/03/2023 realiza cubrimiento de hueco en pared de área de preparación y uniones en mantenimiento de pintura	X		Cerrado	
O	11	16/02/2023	24/03/2023 cumple con los contratos de alimentos para las preparaciones del día	X		Cerrado	

Powered by CamScanner

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Ana María Sandoval Zea	Nombres y Apellidos: Ingrid Natalia Mendez
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 52429272	Cédula de Ciudadanía: 1057595627
Cargo: Responsable de Servicio	Cargo: Apoyo Supervisión

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

Powered by CamScanner

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

Fecha de Visita: 14 | 03 | 2022 — Hora Inicio: 09:30 — Hora Finalización: 06:00

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 — Nombre Asociado: ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 — Fecha Final Operación: 24/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: JUANA SANDOVAL

2. Ubicación

Localidad: USME — Barrio: LA ESPERANZA — Dirección: KR 14 ESTE 76-99 SUR

Tel: NO TIENE — Cel.: 3114922024 — Correo Electrónico: comedorsemillasdeantaño@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 393

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 375 — Total Histórico de Asistencia: 34692

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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: 14 | 03 | 2022 — Hora Inicio: 09:30 — Hora Finalización: 06:00

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 — Nombre Asociado: ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 — Fecha Final Operación: 24/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: JUANA SANDOVAL

2. Ubicación

Localidad: USME — Barrio: LA ESPERANZA — Dirección: KR 14 ESTE 76-99 SUR

Tel: _____ — Cel.: _____ — Correo Electrónico: Comedorsemillasdeantaño@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 393

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 375 — Total Histórico de Asistencia: 34692

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	BANANO	27.3	30.3
	QUESO	6.49	7.5

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 [ ] NC [X] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKN 154
Carne			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKN 154
Leche			EL MORTIÑO	02x03/08/2022		06/07/2022		TTX 505
Queso			HASKO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505
Yogurt			HASKO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Huevos	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Mayonesa	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Atún	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Abarrotes			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Pescado								
Pulpas			CF ESPARRAGAS	17/11/2021	FAVORABLE		02/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	JOHN BRANDON ORTEGA	21/07/2022
2	GLORIA ESTEFANY HERNANDEZ	08/11/2022
3	SANDRA LILIANA MOLANO	09/11/2022
4	MANUEL DAVID DIAZ	09/09/2022
5	MARIA DEL CARMEN SISA	23/01/2023
6	CLARA EUGENIA RAMIREZ	27/08/2022
7	- ANGIE LORENA PREN - REEMPLAZO	15/02/2023
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 30/11/2022- 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: 03/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 01/12/2022 - 21/01/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	JOHN BRANDON ORTEGA	25/11/2022 - 10/03/2023
2	GLORIA ESTAFANY HERNANDEZ	25/11/2022 - 10/03/2023
3	SANDRA LILIANA MOLANO	25/11/2022 - 10/03/2023
4	MANUEL DAVID DIAZ	25/11/2022 - 10/03/2023
5	MARIA DEL CARMEN SISA	09/12/2022 - 10/03/2023
6	CLARA EUGENIA RAMIREZ	20/01/2023 - 10/03/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 03 Año: 2022 **Nº Acta:** AS023049550 **Hospital/Subred:** SUR	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 08 Mes 11 Año 2022 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** EFICA FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 25 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: EFICA FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	82.6	66.1
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	81.7	76.7
Proteína	TORTILLA DE ATUN	90.3	69.7
Ensalada o Verdura	GUARDIA CON ARVEJA GUISADA	80.2	88.2
Tubérculo o Plátano	YUCA GUISADA CON CUADRO	88	88.3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	5.8	2.1
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	5.5	4.8

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 08 Mes 06 Año 2021 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 22 Mes 09 Año 2022	C [ ] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 13/01/2023	C [ ] NC [ ] NA [ ] TOMA DATOS 02/03/2023 02/01/2023 14/01/2023 23/01/2023 07/02/2023 15/02/2023 NUEVOS 06/01/2023

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: 25/01/2023	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día 17 Mes 02 Año 202	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 [X] NC [ ] NA [ ] 34 17/02/2023

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 13 Mes 01 Año 2023 AJUSTES: 27/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** REDUCCION DE CONSUMO DE GRASAS TRANS Y SATURADAS **Actividad Física:** PAUSAS ACTIVAS - PROMOCION DE LA ACTIVIDAD FISICA **Fecha:** 11/02/2023 - 11/02/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 22/02/2023 Fecha Reporte Cualitativo: —				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA ACTIVIDAD ADICIONAL DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE CON TEMA: CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES CON FECHA 21/02/2023 CON UNA ASISTENCIA

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Ana Maria Sandoval 24
3247247

Capitulo 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
P	35	19/01/2023	14/03/2023 EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA INSTALACION DE CAMPANA EN AREA DE PREPARACION, SIN EMBARGO NO ESTA EN USO, NO CUENTA CON DUCTO DE EXTRACCION		X	ABIERTO		
P	47	19/01/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA INSTALACION DE CAMPANA EN AREA DE PREPARACION, SIN EMBARGO NO ESTA EN USO NO CUENTA CON DUCTO DE EXTRACCIÓN PARA RETIRAR AIRE CALIENTE, CUENTA CON DOS BRAHMERAS		X	ABIERTO		
O	3	03/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA PROCESO DE DESCONGELACION DE ALIMENTOS A LO ESTIPULADO EN ANEXO TECNICO	X		CERRADO		
O	65	03/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA TALLER DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE LOS DIAS 11/02/2023 y 21/02/2023 CON EL FIN DE DAR ALCANCE A LOS PARTICIPANTES QUE EQUIVALEN AL 80% DE LA POBLACION DEL COMEDOR	X		CERRADO		
O	66	03/02/2023	14/03/2023 · EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA GESTIONES CON NUTRICIONISTA LOCAL Y REALIZA ENVIO DE INFORME CUANTITATIVO DEL MES DE ENERO EL DIA 22/02/2023 Y EL DE FEBRERO SE INGRESO AL SISTEMA SIRBE	X		CERRADO		
O	49	03/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE 130 VASOS DE CAPACIDAD CON CAPACIDAD DE 330mL ALORDE CON LAS	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
			NECESIDADES DEL COMEDOR.					
O	71	03/01/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION DE TEORIA DEL FUEGO Y SEGURIDAD HUMANA DE CARMEN SISA	X		CERRADO		
O	54	16/02/2023	14/03/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE ENCONTRO CONFORMIDAD CON EL RANGO DE TOLERANCIA DE PESO SERVIDO	X		CERRADO		
O	57	16/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD DESDE EL INICIO HASTA EL FINAL DEL SERVICIO	X		CERRADO		
O	30	16/02/2023	14/03/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO HUECO EN PARED DE AREA DE PREPARACION Y UNIONES PISO PARED DETERIORADAS		X	ABIERTO		
O	11	16/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE LA TOTALIDAD DE ALIMENTOS PARA MINIMO DOS DIAS DE OPERACION NO CUENTA CON POLLO Y UVA COMPLETOS PARA MENU 3, NI CARNE COMPLETA PARA MENU 4, NI CUENTA CON PAPA CRIOLLA MENU 4		X	ABIERTO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Clara Henao Londoño	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL ARDILA Q
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 52424912.	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del servicio.	Cargo: APOYO A LA SUPERVISION

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	10	16/02/2023	14/03/2023: EL COMEDOR REDUZCA AJUSTE A LA BITACORA DE RECEPCION DE ALIMENTOS CONSISTENTE CON FECHAS DE INGRESO DE ALIMENTOS	X		CERRADO		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Marcela Sandoval Za	MARTHA ISABEL ARDILA O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52424172	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:	USME	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	118595 - CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO		
DIRECCIÓN:	KR 14 ESTE 76-79 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	14/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A ___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE __A ___ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	98	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	182	GRUPO ETÁREO 5: DE 7 A 14 AÑOS	120

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	300	PESO MUESTREADO	325	308	313	274	280	309	296	300													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	103	104	91	93	103	99	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	108	PESO MUESTREADO	111	108	106	114	114	116	110	110													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100	98	106	110	107	102	102																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	TORTHIA DE ATUN	TORTHIA DE ATUN	88	PESO MUESTREADO	76	103	90	89	92	96	94	89													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	117	102	101	105	109	107	101																
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3																
5	8	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	91	PESO MUESTREADO	79	93	90	106	96	87	83	90													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	102	99	116	105	96	91	99																
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3																
5	8	CALABAZA GUISADA CON AREVA	CALABAZA GUISADA CON AREVA	68	PESO MUESTREADO	70	72	74	69	65	92	72	73													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106	109	101	96	135	106	107																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3																
5	8	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	102	PESO MUESTREADO	128	107	104	102	91	92	112	105													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	105	102	100	89	90	110	103																
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3																

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mary Sandoval Zea

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:	USME	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	118595- CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO		
DIRECCIÓN:	KR 14 ESTE 76-79 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/03/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE HUEVOS	SOPA DE HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE ATUN	TORTILLA DE ATUN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	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: Dina Nelcy Sandoval Za

	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 02 2023 Hasta 28 02 2023 Fecha Revisión 14 03 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociacion de Integracion Comunitaria - ASOINCO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Responsable Servicio : Juana Sandoval

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)			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			
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

Integracion 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	C	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)		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	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		Y	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D. Observaciones Generales

ENTREGA CD CON INFORME DE EJECUCION DEL MES FEBRERO 2023.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Juan Manuel Gonzalez Zea.	MARTHA ISABEL ARDILA O.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
5242472	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	14	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: SEMILLAS DE ANTAÑO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9202-2022

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1____ MENÚ: _____2_____

GRUPO___Mayor de 14__



GRUPO_ 9 a 13



GRUPO:____6 a 8__



Apoyo a la supervision
MARTHA ISABEL ARDILA QUINTERO
Nombres y Apellidos
24738206
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita: 16 / 02 / 2023 Hora Inicio: 09:58 Hora Finalización: 05:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 - CCCP 05-008 Semillas de Antaño

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Juana Sandoval

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: La Esperanza Dirección: Kr 14 este 76-79 sur

Tel: No tiene Cel.: 3144922024 Correo Electrónico: comedorsemillasdeantaño

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 394

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 393 Total Histórico de Asistencia: 26049

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución 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	CARNE	0.84	0.9
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	GUAYABA	23.99	24
	LECHE	94.9	107
Postre	MANZANA	27.75	28.1
	HELADO	11.02	12.3

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKN 154
Carne			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKN 154
Leche			EL HOMBRÑO	094101/03/2022		06/07/2022		TTX 505
Queso			MAKRO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Huevos	COMERCIALIZADORA DORIA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Mayonesa	COMERCIALIZADORA DORIA PR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Atún	COMERCIALIZADORA DORIA PR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Abarrotes			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			CARDENAS	17/11/2021	FAVORABLE		02/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	JOHN BRANDON ORTEGA	21/07/2022
2	GLORIA ESTEFANY HERNANDEZ	08/11/2022
3	SANDRA LILIANA MOLANO	09/11/2022
4	DIANA MARCELA ENCISO	03/11/2022
5	MARIA DEL CARMEN SISA	23/01/2023
6	CIARA EUGENIA RAMIREZ	27/08/2022
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: 30/11/2022 - 20/01/2023 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: 03/12/2022	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: 01/12/2022 - 21/01/2023 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	JOHN BRANDON ORTEGA	25/11/2022 - 24/01/01/2023
2	GLORIA ESTEFANY HERNANDEZ	25/11/2022 - 24/01/01/2023
3	SANDRA LILIANA MOLANO	25/11/2022 - 24/01/01/2023
4	DIANA MARCELA ENCISO	25/11/2022 - 24/01/01/2023
5	MARIA DEL CARMEN SISA	09/12/2022 - 24/01/01/2023
6	CIARA EUGENIA RAMIREZ	20/01/2023 - 24/01/01/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 25 **Mes:** 03 **Año:** 2022 **Nº Acta:** ASO2504955O **Hospital/Subred:** SUR	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 08 Mes 11 Año 2022 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** EFICAS FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 25 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: EFICAS FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C ☒ NC ☐ NA ☐
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACON	90.1	79
Cereal	ARROZ CON PERejil	91.7	89.9
Proteína	HIGADO DORADO	86.7	66
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	73.2	68.5
Tubérculo o Plátano	PAPA COMUN CON CASCARA CHORREADA	72.	61.3
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	3.3	3.9
Postre	MANZANA CON HIELA	-7.1	-8.1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 13/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐ TOMA DE DATOS: 02/01/2023 16/01/2023 23/01/2023 NUEVOS 06/01/2023

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: —	C ☐ NC ☐ NA ☒

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 13 Mes 01 Año 2023 27 01 2023 AJUSTES APROBACION: 27/01/2023	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 CONSUMO ALIMENTOS **Actividad IEC:** SALUDABLES **Actividad Física:** NO PRESENTO **Fecha:** 27/01/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: — Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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:** 10/10/2022 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 ☐ NC ☒ NA ☐	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V61, V62, V63 NO APLICA YA QUE SE ENCUENTRA EN ESPERA DE SOCIALIZACION NUTRICIONAL AL COMEDOR COMUNITARIO POR PARTE DE NUTRICIONISTA LOCAL DE SDIS

DURANTE LA VISITA SE EVIDENCIO AJUSTES DE CANTIDADES DE LECHE Y MELADO PARA EL MENU DEL DIA DE HOY

SE EVIDENCIA ENTREGA DE CARGO DE RESPONSABLE ANTERIOR A LA ACTUAL

SE PRESENTA INTERCAMBIO AUTORIZADO EN MENU Y DEL DIA 16/02/2023

SE SOLICITA ACTA Y SE DEJA COPIA EN EL COMEDOR COMUNITARIO

Comentarios por parte de quien atiende la visita

se realizara capacitación con el equipo de trabajo, los arreglos del comedor se realizaran la siguiente semana para cumplir con lo que se solicito.
Los alimentos llegan el mismo dia o un dia antes segun el alimento y su. manipulación.

Juana Maria Gonzalez Zea
52424082

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	54	DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO	PROXIMA
		SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE	VISITA
		PESO SERVIDO DE MENU 4 EN COMPONENTES HIGADO DE	
		RES DORADO	
O	57	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO NO	PROXIMA
		GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO	VISITA
		DE RANGO DE SEGURIDAD DESDE EL INICIO	
		HASTA EL FINAL DEL SERVICIO DE PARA COMUN	
		CON CASCARA	
O	30	SE EVIDENCIA UNIONES PISO PARED DE AREA DE	PROXIMA
		PREPARACION DETERIORADAS Y UN HUECO EN	VISITA
		PARED DEL AREA DE PREPARACION POROSA	
O	11	EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE ALIMENTOS	PROXIMA
		PARA MINIMO DOS DIAS DE OPERACION, NO CUENTA	VISITA
		CON LECHE PARA MENU 5	
O	10	EL COMEDOR COMUNITARIO NO DA CONFORMIDAD	PROXIMA
		AL CRONOGRAMA DE ADQUISICION EN EL	VISITA
		PLAN DE COMPRAS YA QUE DURANTE LA	
		VISITA E INICIADO EL SERVICIO ADQUIERE	
		ALIMENTOS LECHE Y HELADO PARA MENU DE L	
		DIA DE HOY	

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	35	19/01/2023	16/02/2023 SE EVIDENCIA AREA DE PREPARACION SIN CAMPANA DE EXTRACCION. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	47	19/01/2023	16/02/2023 SE EVIDENCIA AREA DE PREPARACION SIN CAMPANA DE EXTRACCION, SOLO CUENTA CON 1 GRANERA Y EL ASIGNADO REPARO BASCULA, GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
P	43	29/11/2022	16/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA AJUSTE DE PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y GENERA TABLA DE DOSIFICACION PARA EL USO DE AMONIO CUATERNARIO	X		CERRADO		
O	3	03/01/2023	16/02/2023: SE EVIDENCIA QUE AGREGAR CARNE DE SOPA A LA PREPARACION CONGELADA GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO Y SE EVIDENCIA DESCONGELACION DE POLLO BAJO CHORRO DE AGUA		X	ABIERTO	X	
O	65	03/02/2023	16/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA SOPORTE DE ACTIVIDAD FISICA DEL MES DE ENERO Y MANIFIESTA QUE EN SOPORTE SIRBE SOLO INGRESO 273 PERSONAS		X	ABIERTO		
O	66	03/02/2023	16/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA SOPORTE DE ENVIO DE REPORTE CUANTITATIVO DE ACTIVIDAD DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE AL NUTRICIONISTA IDIAL DE LAS SDIS DE ACTIVIDAD REALIZADA EN ENERO		X	ABIERTO		
O	49	03/02/2023	16/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE 65 VASOS DE CAPACIDAD DE 330ml		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
			NO ACORDE CON LAS CANTIDAS DE MAYORES					
			DE 14 AÑOS PARA LA DISTRIBUCION DE					
			SORBETE, NO CONFORME CON LA CANTIDAD					
			DE VASOS SOLICITADOS POR ANEXO TECNICO					
			GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO, LOS VASOS					
			USADOS CON POBLACION MAYOR DE 14					
			AÑOS SON RECIPIENTES HERMETICOS					
O	71	03/01/2023	16/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO		X	ABIERT		
			PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION DE					
			TEORIA DEL FUEGO Y SEGURIDAD HUMANA					
			DE MARIA DEL CARMEN SISA					
R	73	03/01/2023	16/02/2023 = PRESENTA INFORME DE EJECUCION	X		CERRADO		
			DEL MES DE DICIEMBRE 2022 Y ENERO 2023					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juana Maria Sandoval Zea	MARTHA ISABEL ARDILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52424452.	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de 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:	USME	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	118595 - CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO		
DIRECCIÓN:	KR 14 ESTE 76-79 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	16/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE __A__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE __A__ AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4: DE __A__ AÑOS	172	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	135

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	300	PESO MUESTREADO	300	303	312	317	282	308	291	296													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	104	106	94	103	97	99																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	HIGADO RES DORADO	HIGADO RES DORADO	56	PESO MUESTREADO	60	49	69	76	73	66	65	67														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	88	123	136	130	118	116	120																
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	1																
5	8	ARROZ CON PERESIL	ARROZ CON PERESIL	108	PESO MUESTREADO	101	104	109	101	107	105	101	105													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	96	101	94	99	97	94	97																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	68	PESO MUESTREADO	91	72	68	83	68	72	71	66														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	134	106	100	122	100	106	104	97																
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3																
5	8	PAPA CRIOLLA CHORREADAS	PAPA CRIOLLA PAREJA CON CASCARA CHORREADAS	99	PESO MUESTREADO	110	114	98	110	101	105	96	110														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	115	99	111	102	103	97	111																
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	1																
5	8	MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	115	PESO MUESTREADO	92	82	126	108	92	103	98	93														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	71	127	91	80	90	85	81																
					CALIFICACION	1	1	1	3	1	3	1	1																

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O. NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Mono Sandoval Zea.

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:	USME	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	118595 - CCCP 05 -008 SEMILLAS DE ANTAÑO		
DIRECCIÓN:	KR 14 ESTE 76-79 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/02/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
HIGADO RES DORADO	HIGADO RES DORADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PERESIL	ARROZ CON PERESIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA SALTEADA	PAPA COMUN PARDA CON CASCARA SALTEADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	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: Nora Hernandez Zea

	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
Secretaría Distrital de Integración Social		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 01 / 12 / 2022 Hasta 30 / 12 / 2022 Fecha Revisión 16 / 02 / 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 4202-2022 Nombre Asociado: ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595- CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Responsable Servicio : JUANA SANDOVAL

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)			
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	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)		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

	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)		X	
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	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D.

Observaciones Generales
ENTREGA CD CON INFORME DE EJECUCION DEL MES DE DICIEMBRE 2022

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Jose Mario Sandoval Zea	MARTHA ISABEL ARDILA G
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
5242472	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

	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 16 02 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Responsable Servicio : JUANA SANDOVAL

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 alimentaoión" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	NO APLICA
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C	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		X	NO APLICA

	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			
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			
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			
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)			
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			
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			
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)			
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D.

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

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

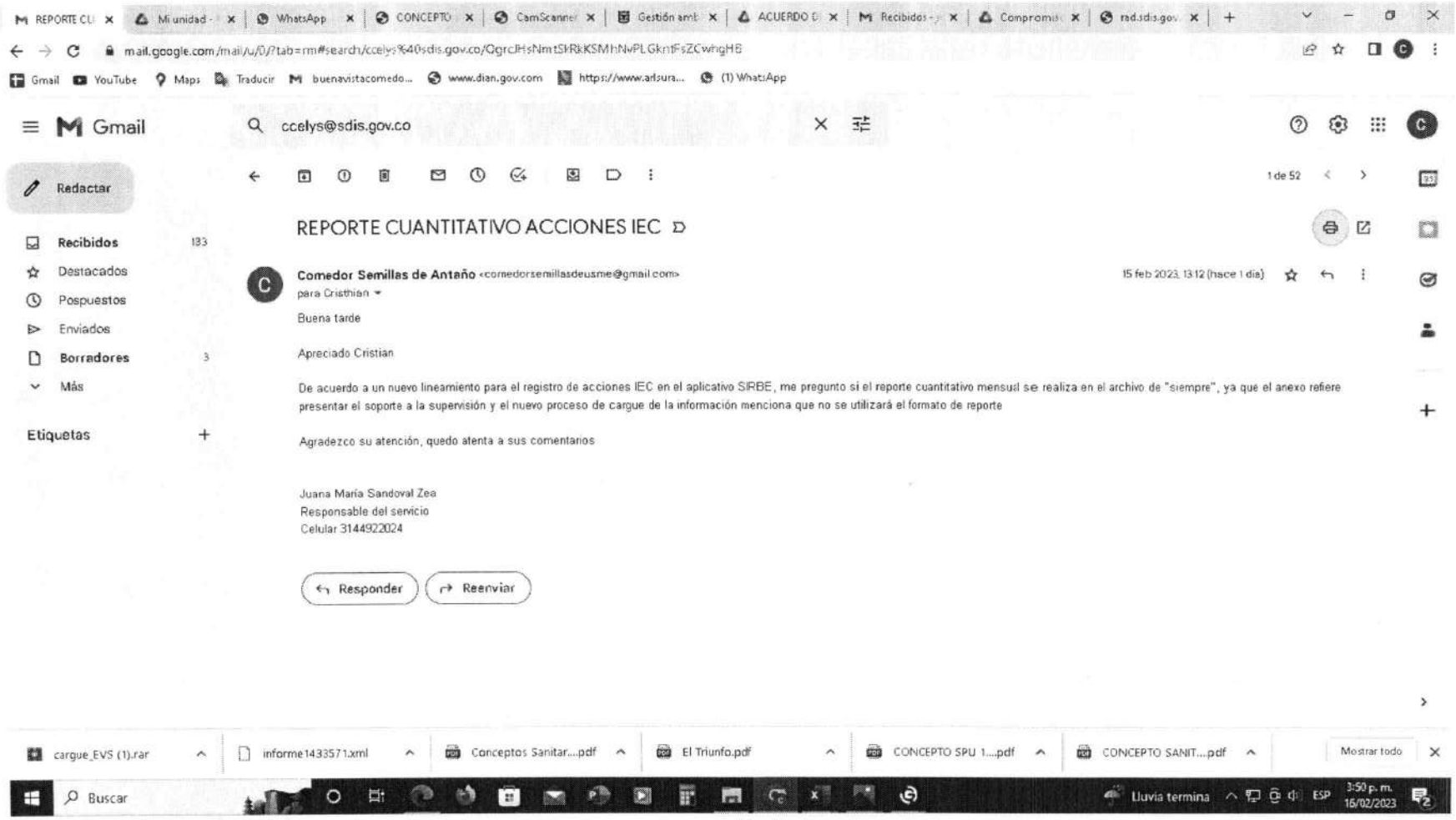
Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Juan María Sandoval Zea	MARTHA ISABEL ARDILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
824246472	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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: USME
UNIDAD OPERATIVA: SEMILLAS DE ANTAÑO
OPERADOR: ASOINCO

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: RUTH MIREYA VARGAS F

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	
15/02/2022	4	papa criolla chorreada	papa comun pareja chorreada	Se realiza cambio de fruta por sobrecosto	Juana María Sandoval Zea	5-004-2023		Carolina Giraldo C.


REPORTE CU
Mi unidad -
WhatsApp
CONCEPTO
CamScanner
Gestión amb
ACUERDO D
Recibidos -
Compromis
rad.sdis.gov
mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm#search/ccelys%40sdis.gov.co/QgrcJHsNmtSkRkKSMhNwPLGkntFsZCwhgHB
Gmail
YouTube
Maps
Traducir
buenavistacomedo...
www.dian.gov.com
https://www.arlsura...
(1) WhatsApp
Gmail
ccelys@sdis.gov.co
Redactar
Recibidos 133
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 3
Más
Etiquetas
1 de 52
REPORTE CUANTITATIVO ACCIONES IEC
Comedor Semillas de Antaño <comedorsemillasdeusme@gmail.com>
15 feb 2023, 13:12 (hace 1 día)
para Cristhian
Buena tarde
Apreciado Cristian
De acuerdo a un nuevo lineamiento para el registro de acciones IEC en el aplicativo SIRBE, me pregunto si el reporte cuantitativo mensual se realiza en el archivo de "siempre", ya que el anexo refiere presentar el soporte a la supervisión y el nuevo proceso de cargue de la información menciona que no se utilizará el formato de reporte
Agradezco su atención, quedo atenta a sus comentarios
Juana María Sandoval Zea
Responsable del servicio
Celular 3144922024
Responder
Reenviar
cargue_EVS (1).rar
informe1433571.xml
Conceptos Sanitar....pdf
El Triunfo.pdf
CONCEPTO SPU 1....pdf
CONCEPTO SANIT....pdf
Mostrar todo
Buscar
Lluvia termina
ESP
3:50 p. m.
16/02/2023

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: 03 / 02 / 2023 Hora Inicio: 08:40 Hora Finalización: 05:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 - CCCP - 05 - 008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: MIREYA VARGAS

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: LA ESPERANZA Dirección: KR 14 ESTE 76-79 SUR

Tel: _____ Cel.: 314 2120201 Correo Electrónico: comedorsemillasdeantano@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 396

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 381 Total Histórico de Asistencia: /

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPAS MORA PIÑA MIX	25	25
	LECHE	94.9	94.9
Postre	YOGURT	6.78	8

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/11/2022	06/11/2022	SKH 154
Carne			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2022	06/11/2022	06/11/2022	SKH 154
Leche			EL MORINO	09/01/03/2022		06/07/2022		TTX 505
Queso			MORINO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505
Yogurt			MORINO	24/01/2023		06/07/2022		TTX 505

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		06/07/2022	TTX 505
Huevos	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 460
Mayonesa	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Atún	COMERCIALIZADORA DR		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Abarrotes			MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		01/09/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			C.I CARDENAS	17/11/2021	FAVORABLE		02/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	JOHN BRANDON ORTEGA	21/07/2022
2	GLORIA ESTEFANY HERNANDEZ	08/11/2022
3	SANDRA LILIANA MOLANO	09/11/2022
4	DIANA MARCELA ENCISO	03/11/2022
5	MARIA DEL CARMEN SISA	23/01/2023
6	CIARA EUGENIA RAMIREZ	27/08/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 30/11/2022 - 20/01/2023 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: 03/12/2022	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: 01/12/2022 - 21/01/2023 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	JOHN BRANDON ORTEGA	25/11/2022 - 24/01/01/2023
2	GLORIA ESTEFANY HERNANDEZ	25/11/2022 - 24/01/01/2023
3	SANDRA LILIANA MOLANO	25/11/2022 - 24/01/01/2023
4	DIANA MARCELA ENCISO	25/11/2022 - 24/01/01/2023
5	MARIA DEL CARMEN SISA	09/12/2022 - 24/01/01/2023
6	CIARA EUGENIA RAMIREZ	20/01/2023 - 24/01/01/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 03 Año: 2022 **Nº Acta:** AS02S049550 **Hospital/Subred:** SUR	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [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 08 Mes 11 Año 2022 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** EFICA FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 25 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: EFICA FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACON	72.9	79.3
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	72.4	67
Proteína	HIGADO DE RES DORADO CON TOMILLO	89.1	77.7
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	5.3	2.1
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA GUISADA CON LAUREL	73.9	86.6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	3.6	3.5
Postre	MANZANA CON YOGURT	2.1	4.4

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 13/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] TOMA DE DATOS: 02/01/2023 14/01/2023 23/01/2023 NUEVOS: 06/01/2023

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** 13 01 2023 Día 27 Mes 01 Año 2023 ASISTES APROBACION: 27/01/2023	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 ALIMENTOS SALUDABLES **Actividad Física:** NO PRESENTA **Fecha:** 27/01/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: — Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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:** 10/10/2022 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 ☐ NC ☒ NA ☐	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

AL MOMENTO DE INGRESO AL COMEDOR INFORMAN QUE MANIPULA DOBLE DE ALIMENTOS DIANA MARCELA ENCISO SE ENCUENTRA DESMAYADA EN AREA SANITARIA POSTERIOR A ACCIDENTE DE DESPRENDIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA, EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA LLAMADA AL 123 PARA SOLICITUD DE AMBULANCIA Y REPORTE A LA ARL CORRESPONDIENTE, LLEGA AMBULANCIA Y TRASLADA A UN CENTRO DE ATENCION.

EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE INTERCAMBIO EN MENU 17 DEL DIA DE HOY 03/02/2023 DE YUCA POR PAPA CRIOLLA Y BANANO POR MANZANA

VARIABLES 61, 62, 63: SE CALIFICA COMO NO APLICA YA QUE EL COMEDOR MANIFIESTA QUE NO LE HAN CONVOCADO A SOCIALIZACION DE CLASIFICACION NUTRICIONAL POR PARTE DE NUTRICIONISTA LOCAL

El comedor reporta falla de sistema RAD a las 12:55 y el comedor toma evidencia, por lo cual no se reporta total histórico de asistencia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna.

Mireya Vargas.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	65	EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA SOPORTE	PROXIMA
		DE ACTIVIDAD FISICA DEL MES DE	VISITA
		ENERO Y MANIFIESTA QUE EN SOPORTE	
		SIRBE SOLO INGRESO 273 PERSONAS	
O	66	EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA	PROXIMA
		SOPORTE DE ENVIO DE REPORTE CUANTITA-	VISITA
		TIVO DE ACTIVIDADES DE ESTILO DE VIDA	
		SAIUDABLE AL NUTRICIONISTA LOCAL DE LA	
		SDIS	
O	49	SE EVIDENCIA QUE LOS VASOS PARA JUGO	PROXIMA
		NO SON DE CAPACIDAD SUFICIENTE PARA	VISITA
		EL SERVIDO DE SORBETE DE RACIONES	
		DE PARTICIPANTES MAYORES DE 14 AÑOS	
		YA QUE NO SON DE 330ml	
O	3	SE EVIDENCIA COCCION DE HIGADO CONGELADO	PROXIMA
		SIN DESCONGELAR ADECUADAMENTE	VISITA

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	23	19/01/2023	03/02/2023 SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE APTITUD DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EMITIDO POR UN MEDICO DE MARIA DEL CARMEN SISA DEL DIA 23/01/2023	+		CERRADO		
O	35	19/01/2023	03/02/2023 : SE EVIDENCIA AREA DE PREPARACION SIN CAMPANA DE EXTRACCION		X	ABIERTO		
O	47	19/01/2023	03/02/2023 SE EVIDENCIA AREA DE PREPARACION SIN CAMPANA DE EXTRACCION INSTALADA Y CANASTILLAS EN ADECUADAS CONDICIONES COMO ACCION CORRECTIVA Y LA BASCULA NO FUNCIONA		X	ABIERTO		
O	53	19/01/2023	03/02/2023: SE EVIDENCIA ENTREGA DE TODOS LOS COMPONENTES DEL MENU 17 A LOS PARTICIPANTES DEL COMEDOR	X		CERRADO		
O	58	19/01/2023	03/02/2023: LA RESPONSABLE DEL SERVICIO PRESENTA SOPORTE DE SENSIBILIZACION EN VIGILANCIA NUTRICIONAL DEL DIA 13/01/2023	X		CERRADO		
P	43	29/11/2022	03/02/2023: EL COMEDOR ADQUIERE AMONIO CUATERNARIO SIN EMBARGO NO HA AJUSTADO PLAN DE SANEAMIENTO Y NO CUENTA CON TABLA DE DOSIFICACIONES Y USA TOALLAS DE ALGODON COMO LIMPIONES		X	ABIERTO		
O	21	09/12/2022	03/02/2023: EL PERSONAL MANIPULADOR USA ADECUADAMENTE LA DOTACION DURANTE LA VISITA	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	32	09/12/2022	03/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA LIMPIEZA Y ORDEN DE SUS AREAS	X		CERRADO		
O	11	09/12/2022	03/02/2023: DE ACUERDO CON CRONOGRAMA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE MATERIA PRIMA PARA MINIMO 2 DIAS DE OPERACION	X		CERRADO		
O	54	09/12/2022	03/02/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA CONFORMIDAD EN PESO SERVIDO DE MENU 17 PARA PARTICIPANTES DE 6 A 8 AÑOS	X		CERRADO		
R	2	03/01/2023	03/02/2023: SE EVIDENCIAN ALIMENTOS DENTRO DE SU VIDA UTIL EN EL COMEDOR COMUNITARIO	X		CERRADO		
O	3	03/01/2023	03/02/2023: SE EVIDENCIA COCCION DE HIGADO COMPACTADO SIN DESCONGELAR ADECUADAMENTE		X	ABIERTO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ruth Mireya Vargas Figueredo	MARTHA ISABEL ARDILA O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ruth Mireya Vargas F.	
Firma	Firma
52277038	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.

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	16	03/01/2023	03/02/2023 SE EVIDENCIAN ALIMENTOS ROTULADOS EN EMPLEAMIENTO	X		CERRADO		
O	19	03/01/2023	03/02/2023 SE EVIDENCIA ACTUALIZADOS FORMATO DE ENTRADAS Y SALIDAS Y COINCIDENCIA DE EXISTENCIAS REALES CON CANTIDADES REGISTRADAS	X		CERRADO		
O	24	03/01/2023	03/02/2023: SE EVIDENCIA SOPORTE DE CAPACITACION DE TODO EL PERSONAL EN MANEJO DE MINUTA PATRON DEL DIA 20/01/2023	X		CERRADO		
O	25	03/01/2023	03/02/2023 SE EVIDENCIA SOPORTE DE CAPACITACION DE ESTANDARIZACION DE UTENSILLOS DE TODO EL PERSONAL DEL DIA 21/01/2023	X		CERRADO		
O	26	03/01/2023	03/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA INDUCCION DEL PERSONAL LOS DIAS 20/01/2023 Y 09/12/2022	X		CERRADO		
O	70	03/01/2023	03/02/2023 EL COMEDOR INSTALA SISTEMA DE DETECCION DE HUMO	X		CERRADO		
O	71	03/01/2023	03/02/2023 LA MANIPULADORA MARIA DEL CARMEN SISA NO CUENTA CON CAPACITACION DE TEORIA DEL FUEGO Y SEGURIDAD HUMANA		X	ABIERTO		
R	73	03/01/2023	03/02/2023 EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA INFORME DE EJECUCION DEL MES DICIEMBRE 2022 Y ENERO 2023. SE REGISTRA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ruth Mireya Vargas Figueredo	MARTHA ISABEL ARDILA U
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ruth Mireya Vargas F	
Firma	Firma
52277038	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 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO		
UNIDAD OPERATIVA:	118595 - CCCP 05 -008 SEMILLAS DE ANTAÑO				
DIRECCIÓN:	KR 14 ESTE 76-79 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE		
OPERADOR	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	03/02/2023		

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE __A__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	172	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	5	SOPA DE PATALON	SOPA DE PATALON	240	PESO MUESTREADO	248	227	252	241	269																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	95	105	101	112																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
3	5	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	65	PESO MUESTREADO	71	63	68	67	67																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	97	105	103	103																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
3	5	HIGADO DE RES DORADO	HIGADO DE RES DORADO	34	PESO MUESTREADO	39	36	37	37	37																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	106	109	109	109																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
3	5	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	50	PESO MUESTREADO	45	51	48	52	55																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	102	96	104	110																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
3	5	YUCA GUISADA CON LAUREL	PAPA CRIOLLA GUISADA CON LAUREL	46	PESO MUESTREADO	55	50	45	47	47																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	109	98	91	102																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
3	5	BANANO CON YOGURT	MANZANA CON YOGURT	62	PESO MUESTREADO	68	61	66	77	65																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	98	106	124	105																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL SARDIAS Q

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ruth Mireya Vargas F

NOMBRES Y APELLIDOS: Ruth Mireya Vargas Figueredo

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: 19 | 01 | 2023 Hora Inicio: 7:30 P.M Hora Finalización: 5:45PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociacion de integracion Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595-CCCP-09-088 Semilla de Antaño

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 21/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Mirella Vargas

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: La Esperanza Dirección: Kr 14 este 76-79 Sur

Tel: _____ Cel.: 3147870701 Correo Electrónico: comedorsemillasdeantano@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 393

Participantes Autorizados por Plan de Compras 400 Total Asistencia del Día: 324 Total Histórico de Asistencia: 16289

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACION, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa	24	24
	Leche	95	95
Postre	Manzana	26.97	26.8
	Helado	11.02	12

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 [ ] NC [X] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Triunfo	11-08-22	30-06-20	06-10-22		SKM 154
Carne			El Triunfo	11-08-22	30-06-20	06-10-22		SKM 154
Leche			El Molino	10-03-22		06-07-22		TTX 905
Queso			Makro	19-01-22		06-07-22		TTX 905
Yogurt			Makro	19-01-22		06-07-22		TTX 905

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Makro	19/1/22	Favorable		06/07/22	TTX 605
Crema de leche			Makro	19/1/22	Favorable		06/07/22	TTX 605
Huevos			Makro	19/1/22	Favorable		01-09-22	EXX 450
Mayonesa	Comercial DZ	19/5/22	Makro	19/1/22	Favorable		01-09-22	EXX 450
Atún	Comercial DZ	19/5/22	Makro	19/1/22	Favorable		01-09-22	EXX 450
Abarrotes	Comercial DZ	19/5/22	Makro	19/1/22	Favorable		01-09-22	EXX 450
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas			Frota	—	—	—	07/12/22	VEQ 822

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	John Brandon Ortega	21/07/2022
2	Eliana Estefany Hernandez	08/11/2022
3	Sandra liliana Molano	09/11/2022
4	Diana Marcela endico	03/11/2022
5	Maria del carmen Sica	17/01/2022
6	Clara Eugenia Ramirez	27/08/2022
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: 30-11-2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 03-12-2022	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: 01-12-2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	John Brandon ortega	25/11/22 - 2 y 10 ene-23
2	Eliana Estefany Hernandez	25/11/22 - 2 y 10 ene-23
3	Sandra liliana Molano	25/11/22 - 2 y 10 ene-23
4	Diana Marcela encico	25/11/22 - 2 y 10 ene-23
5	Maria del carmen Sica	— - 2 y 10 ene-23
6	Clara Eugenia Ramirez	— —
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 29 Mes: 03 Año: 2022 **Nº Acta:** A9025049500 **Hospital/Subred:** SDS	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 8 Mes 11 Año 2022 **Material:** plastico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Epea fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 29 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08-11-2022 Empresa: Epea fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Pateon		
Cereal	Arroz con Perejil	73	70
Proteína	Higado de res encebollado	75	70.8
Ensalada o Verdura	Verdura campesina	80	76
Tubérculo o Plátano	Papa criolla chorreada	72.6	75
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	7.8	4
Postre	Manzana con Helado	—	—

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día 22 Mes 9 Año 2022	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 13-01-2023	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 talímetro 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 18 Mes 01 Año 2022 con los respectivos ajustes	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** — **Actividad Física:** — **Fecha:** —	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: — Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la interventoria/Supervisión

V. 23 Para el día de hoy ingresa la manipuladora Clara Regenia Rodriguez al area de lo cocina Tiene pendiente todos los capacitaciones inicales
V. 61- No Aplica Se encuentra dentro de los tiempos
V. 69 De acuerdo al cronograma de toma de medidas antropometricas, el comedor inicia a tomar las medidas a partir del 27 de enero 2023
V. 62 y 63 No Aplica Se encuentra dentro de los Tiempos
V. 65 No Aplica, el comedor envio el cronograma con los respectivos Ajustes el 18/01/23 para revision y aprobacion
V. 66 No Aplica, Se encuentra dentro de los Tiempos.
V. 14 El comedor cuenta con el carnet de Solicitud del proveedor de full frutas para la Visita de concepto Sanitario.
Intercambio menus Melon por Banano.

V.68. El acuerdo Celiaco Visita para concepto de Seguridad Cuenta con recibo de pago fecha 10-10-22.

El comedor recibe los informes microbiologicos el 10-oct-2023 cumpliendo con la normatividad al 100%

Se Socializa el Acta y Se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Ruth Mireya Vargas F.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	23	La manipuladora Maria del carmen Cuca tiene vencido el Certificado que acerta la aptitud para manipolar alimentos	Proxima Visita
O	35	El comedor tiene el extractor del area de preparacion avencado, no tiene conexion electrica y el aspa del Ventilador se encuentra parti. do	Proxima Visita
O	47	Se evidencia una caja de almacenamiento de leche con un liquido en estado de descomposicion en contacto con las bolsas de leche. la campana extractora del area de preparacion no funciona	Proxima Visita
O	53	la capacidad de los vasos de pago No garantizan la entrega total de la bebida al grupo etareo mayores de 14 años de acuerdo al menu diario, dado que llenandolo a la Maxima capacidad en Volumen Arroja 220 ml. y en peso de 274 gramos. y el comedor no Cuenta con otro tamaño de Vaso la medida se realiza con Cucharon de mercancia	Proxima Visita
O	58	El responsable del Servicio no cuenta con la capacitacion de Comunitarizacion en Vigilancia Nutricional	Proxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	41	29/11/22	19/01/23: En Seguimiento Se evidencia el area de almacenamiento ordenada	x		Cerrado		
P	43	29/11/22	19/01/23: No Se evidencia la utilización del Segundo desempeñante como plan de choque y rotacion del principio activo en el plan de Saneamiento ni en los respectivos Registros		x	Abierto	X	
O	21	9/12/22	19/01/23: En Seguimiento Se evidencia el personal con la adecuada dotacion, Continua el operario-manipulador de alimentos sin el uso adecuado del Tapaboca Solo cubre la boca y en ocasiones lo tiene por debajo de la boca.		x	Abierto		
O	30	09/12/22	19/01/23: En Seguimiento Se evidencia que el comedor realiza aplique de pintura en la Union pared-Piso del area de preparacion y sobre el contacto que Se encuentra al lado de la compactadora.	x		Cerrado		
O	32	09/12/22	19/01/23: En Seguimiento Se evidencia que la pared del area de preparacion continua con grasa adherida, igualmente el Seguimiento entre pared con baldosa.		x	Abierto		
O	11	09/12/22	19/01/23: En Seguimiento Se evidencia que el comedor no cuenta con		x	Abierto		

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
			Con todo la materia prima requerida para las dos preparaciones de los dos días siguientes; Tiene Pendiente 5.6 Kg de Arveja Verde, 5 Kg de Pulpa de Mango, 18 Kg de cebolla junca, 4 Kg de Platano.					
O	54	09/12/22	19/01/23: El comedor no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron. de acuerdo al plan de muestreo del anexo tecnico para el grupo etareo mayores de 14 años en el Higado. Proteina, Verduras - ensalada y el jugo.		x	Abierto		
R	2	03-01-23	19/01/23: la pulpa de mango (2 Kg) presenta hielo en la parte interna Separado de la pulpa, Se evidencia una bolsa de pulpa rota y sin parte del contenido. Se evidencia que en una de los cajas donde se encuentra almacenada la leche esta con un liquido en estado de descomposicion en contacto con las bolsas de leche		x	Abierto		R
O	3	03-01-23	19/01/23: En Seguimiento no se evidencia un moderado proceso de descongelacion en los materias Primas.	x		Cerrado		
O	6	03-01-23	19/01/23: Durante la Visita se evidencia que se preparan los alimentos de acuerdo a los linea-	x		Cerrado		

Capítulo R. 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
			mientos establecidos con lo SDIS	X				
O	7	03-01-23	19/01/23: Durante la visita se evidencia que el comedor alista porciona y pica los ingredientes para la ensalada el mismo dia.	X		Cerrado		
R	9	03-01-23	19/01/23: Para la minuta del dic de hoy el comedor utiliza la totalidad de los ingredientes	X		Cerrado		
O	13	03-01-23	19/01/23. El comedor presenta el formato de recepción de alimentos actualizados	X		Cerrado		
O	16	03-01-23	19/01/23: En seguimiento se evidencia que ninguno de los alimentos almacenados, frutas, abarrotes refrigeración se encuentran rotulados		X	Abierto		
O	19	03-01-23	19/01/23: El comedor cuenta con los formatos de control de temperatura actualizado, sin embargo la existencia de los alimentos en la bodega no coincide con el saldo registrado en el formato de entradas y salidas.		X	Abierto		
O	20	03-01-23	19-01-23: Se evidencia que las muestras de retención cumplen con lo estipulado en el anexo tecnico.	X		Cerrado		
O	24	03-01-23	19-01-23: La manipuladora Maria del carmen Diaz no cuenta con la capacitacion en manejo de		X	Abierto		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			minuta patron, cielo de menos y ambiente nutricional, Recepcion de alimentos y conocimiento en los Criterios minimos de Recepcion y rechazo.					
O	25	03-01-23	19/01/23: La manipuladora Maria del Carmen Diaz no cuenta con la capacitacion de actualizacion de enfermedades.		x	Abierto		
O	26	03-01-23	19/01/23. La manipuladora maria del carmen Diaz no cuenta con la capacitacion de la induccion inicial sobre la operacion del Servicio de alimentos		x	Abierto		
O	28	03-01-23	19/01/23: En Seguimiento se evidencia que se repara la malla Tipo angel de la ventana del Salon comedor.		x	Cerrado		
O	33	03-01-23	19/01/23: En seguimiento se evidencia que el fogon se prepara en la zona de fogon, y el comedor Cuenta con papel-toallas de mano	x		Cerrado		
O	70	03-01-23	El comedor no cuenta con Sistema de deteccion de humo		x	Abierto		
O	71	03-01-23	19/01/23: La manipuladora maria del Carmen Diaz no cuenta con la capacitacion en teoria de fuego, manejo de extintores y Seguridad humana		x	Abierto		
O	55	03-01-23	19/01/23: Las caracteristicas organolepticas de los alimentos Presentan conformidad con la calidad	x		Cerrado		

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	57	03-01-23	19-01-23: Para la Vista el comedor Cumple con las temperaturas de Seguridad de los alimentos preparados establecidos por el anexo teenico.	X		Cerrado		
O	59	03-01-23	19-01-23: El comedor remite el cronograma de toma y medidas antropometricas al nutricionista local el 13-01-2023	X		Cerrado		
O	14	03-01-23	19-01-23: el comedor Presenta el concepto Higienico Sanitario del Vehiculo de abastos	X		Cerrado		
R	73	03-01-23	19-01-23: No Se recibe el informe mensual, el Ced estaba incompleto y durante la revisión Se bloque en los archivos.		X	Abierto	X	
O	38	03-01-23	19-01-23: El comedor cuenta con la dotacion de aseo en los baños	X		Cerrado		

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

Capítulo 8. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ruth Mireya Vargas F	Alba Nidia Arboleda
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ruth Mireya Vargas F	
Firma	Firma
52277038 Bta	79659470
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.

	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 20190028618 17/05/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	118595 CCCP-05-008	Semillas de oriente	
DIRECCIÓN:	Cra 14 este 76-79 Sur	TELÉFONO:	3147726201
OPERADOR:	Asociación de integración comunitaria	FECHA: (dd/dm/aaaa)	

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE __ A __ AÑOS	—	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	177	GRUPO ETÁREO 5: DE ≥ A 14 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Sopa de garbanzo	Sopa de garbanzo	300	PESO MUESTREADO	284	325	309	267	280	324	261	275	332	278	286	324	288								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	108	103	89	96	107	93	91	111	92	95	100	96									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Higado encebollado de cerdo	Higado encebollado de cerdo	56	PESO MUESTREADO	46	65	52	48	50	53	60	68	61	63	61	54	58									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	82	116	92	85	125	94	107	121	108	112	108	96	103									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1	3	1	3									
5	13	Arroz con Perejil	Arroz con Perejil	108	PESO MUESTREADO	99	104	99	101	99	114	114	108	105	96	106	101	105								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	96	91	100	91	105	106	100	97	89	98	93	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
5	13	Verduras compuesta	Verduras compuesta	68	PESO MUESTREADO	63	56	57	69	61	56	56	68	59	65	62	65	61									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	82	83	101	89	82	82	100	86	95	91	96	89									
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	1	1	3	1	3	3	3	1									
5	13	Papa criolla cocinada	Papa criolla cocinada	97	PESO MUESTREADO	97	90	88	93	104	100	87	91	91	87	104	104	98								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	95	101	107	103	94	98	98	94	113	91	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
5	13	Manzana con Helado	Manzana con Helado	115	PESO MUESTREADO	101	96	114	85	125	117	80	112	127	84	113	109	116									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	83	99	74	109	102	70	97	110	73	98	95	101									
					CALIFICACION	3	3	3	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Isabel Arevalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ruth Mireya Vargas F

NOMBRES Y APELLIDOS: Ruth Mireya Vargas F

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: 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:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	118595 CCCP 05 008 Semilla de oriente		
DIRECCIÓN:	Cra 14 este 76 - 79 sur	**TELÉFONO:**	3142120201
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/01/2023	**OPERADOR:**	Asociación de integración comunitaria

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de papacon	sopa de papacon	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Higado de res dorado con cilantro	Higado de res Dorado con cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
arroz con perejil	arroz con perejil	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Verdura campesina	Verdura campesina	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa criolla horneada	papa criolla Chamacelo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Manzana con helado	Manzana con helado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ruth Mireya Vargas F
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba N. Prada	NOMBRES Y APELLIDOS: Ruth Mireya Vargas F

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: _____USME_____
UNIDAD OPERATIVA: _____SEMILLAS DE ANTAÑO_____
OPERADOR:

SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JOHANA BELLO_____

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	
14/01/2023	5	Melón con leche condesada	Banano con leche condesada	El proveedor manifiesta baja calidad y escases del producto el la central mayorista	Mireya Vargas	05-003-2023		Carolina Giraldo C.

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

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
118595 – CCCP – 05 – 008 Semillas de antaño

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9202-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE








N° de Variables 2 (Requerimiento)
Descripción: La pulpa de Mango (2 kg) presenta hielo en la parte interna separado de la pulpa, se evidencia una bolsa de pulpa rota y sin parte del contenido. Se evidencia que en una de las cajas donde se encuentra almacenada la leche, esta con un líquido en estado de descomposición en contacto con las bolsas de leche.
N° de Variables 47
Descripción: Se evidencia una caja de almacenamiento de leche con un líquido en estado de descomposición en contacto con las bolsas de leche. La campana extractora del área de preparación no funciona.









N° de Variables 16
Descripción: En seguimiento se evidencia que ninguno de los alimentos almacenados, Fruver, abarrotes,

N° de Variables 53
Descripción: La capacidad de los vasos de jugo, no garantizan la entrega total de la bebida al grupo etareo

refrigeración, se encuentra con el rotulo.	mayores de 14 años, de acuerdo con el menú diario, dado que llenándolo a la máxima capacidad en volumen registra 260 mL, y en peso registra 271 g. y el comedor no cuenta con otro tamaño de vaso.
	
N° de Variables 32 **Descripción:** En seguimiento se evidencia que la pared del área de preparación continua con grasa adherida igualmente el esquinero de pared con baldosa.	**N° de Variables 35** **Descripción:** El comedor tiene el extractor del área de preparación averiado, no tiene la conexión eléctrica y el aspa del ventilador se encuentra partido.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 23**

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

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

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: 03 / 01 / 2023 Hora Inicio: 8:20am Hora Finalización: 5:00pm.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociacion de Integracion Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 CCCP 05 008 Semillas de Antaño

Fecha Inicio Operacion: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Johana Bello Gonzalez.

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: La Esperanza - Dirección: Klo 14 Este 76 79 sur.

Tel: ____ Cel.: 3208769193 Correo Electrónico: comedorsemillasdeantaño@gmail.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 377.

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 380 Total Asistencia del Día: 373. Total Histórico de Asistencia: 11683

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	11,71	9,80
	Tomate	11,97	14,25

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora	12,59	13
	Leche	89,52	87
Postre	Manzana	23,12	23,12
	Helado	10,36	8,60

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Triunfo	11.08.22	30.06.2020	06.10.22	06.10.22	SKM 154
Carne			El Triunfo	11.08.22	30.06.2020	06.10.22	06.10.22	SKM 154
Leche	El Triunfo		El Mañio	10.03.22		06.07.22		TXK 505
Queso	El Triunfo		Mukio	19.01.22		06.07.22		TXK 505
Yogurt	El Triunfo		Mukio	19.01.22		06.07.22		TXK 505

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	El Trunfo		Makro	19.01.22	Fav		06.07.22	TXX 505
Crema de leche	El Trunfo		Makro	19.01.22	Fav		06.07.22	TXX 505
Huevos	Comercializadora DP		Makro	19.01.22	Fav			
Mayonesa	Comercializadora DP		Makro	19.01.22	Fav			
Atún	Comercializadora DP		Makro	19.01.22	Fav			
Abarrotes	Comercializadora DP.		Makro	19.01.22	Fav			
Pescado								
Pulpas			Full Frutas				02.12.22	VEC 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	John Brandon Ortega	21/07/2022
2	Manuel David Diaz.	09/09/2022
3	Gloria Stefany Hernandez	08/11/2022
4	Sandra Liliana Molano	09/11/2022
5	Diana Marcela Encaso.	03/11/2022.
6	Mª del Carmen Sisa Custancho	17/01/2022
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: 30/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 03/12/2022	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: 01/12/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	John Brandon Ortega	25/11/22-30/12/22
2	Manuel David Diaz	25/11/22-30/12/22
3	Gloria Stefany Hernandez	25/11/22-30/12/22
4	Sandra Liliana Molano	25/11/22-30/12/22
5	Diana Marcela Encaso.	25/11/22-30/12/22
6	Mª del Carmen Sisa Custancho.	-30/12/22.
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha: Día:** 25 **Mes:** 03 **Año:** 2022 **Nº Acta:** AS025 049550 **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 14

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de aislamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [ ] NC [X] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 08 Mes 11 Año 2022 Material: plástico Nº Tanques: 2 Capacidad Total: 1000 Empresa: Efica fumigaciones. Concepto Sanitario: Favorable. Fecha Concepto: Día 25 Mes 05 Año 2022.	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: Efica fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	46	90
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Caracteristicas organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparadón.	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	Mondongo	78,5	79,4
Cereal	Arroz con Zanahoria	82,1	78,3
Proteína	Pechuga de Pollo en Salsa de Champiñon	81,6	79,6
Ensalada o Verdura	Pico de Gallo	13,5	11,3
Tubérculo o Plátano	Papas a la francesa	68,4	69,1
Bebida de Fruta	Sabete de Mora	5,5	10,5
Postre	Manzana con Helado		

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Dia 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 06 Mes 12 Año 2022 Nutricionista : Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma:	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 14 Mes 12 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** ___ **Actividad Física:** ___ **Fecha:** ___	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: ___ Fecha Reporte Cualitativo: ___				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

El día de hoy el comedor no cuenta con auxiliar administrativo, la Responsable del Servicio manifiesta que renunció el día de ayer
Se aplicó la encuesta a los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano. dando como respuesta la no aceptación. con un 51%, fue aplicada el 11/12/2022.
La nutricionista del asociado envía la estrategia IEC al nutricionista de la localidad el 11/12/2022 el cual responde el 02/01/2023 Solicitando algunos ajustes.
El protocolo de lavado de manos es enviado al nutricionista de la localidad el 18/12/2022, se encuentra pendiente la Socialización al personal manipulador.
El menú especial de Navidad y fin de año es aprobado el 20/12/2022 por el nutricionista local.
El proveedor de pulpas full frutas presenta Concepto Sanitario con fecha mayor a un(1) año, sin embargo

Powered by CamScanner

Realiza Solicitud ante la Secretaria de Salud el 21/11/2022.
Variables 61, 62, 63 Na; el comedor inicio Servicio el 25/11/2022.
Variables 65, 66 Na, el asociado se encuentra en tiempos de cumplimiento.
El Asociado Solicita visita para Concepto Tecnico de Seguridad humana y proteccion Contra Incendios el. 09/12/2022. Pendiente Recibo de pago.
Se realizan toma de muestras para análisis microbiologico el. 12/12/2022, se encuentran a la espera de resultados

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

LORENA BEN

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	2.	Se evidencia 9,20 K de Mango en inadecuadas condiciones de calidad para el día de mañana.	Inmediato.
O	8.	Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de pollo para la minuta del día de hoy, sumergido en agua.	Próxima Visita.
O	4.	Se evidencia helado en bolsa blanca fuera de su empaque original, no se evidencia lote, ni fecha de vencimiento.	Próxima Visita.
O	6.	Se evidencia yuca cocinada en equipo de congelación, y espinaca picada para ensalada del día de mañana	Próxima Visita.
O	7.	Se evidencia espinaca picada para ensalada del día de mañana, los alimentos para las ensaladas deben ser procesados y picados el mismo día de suministro.	Próxima Visita.
R	9.	No se utiliza la totalidad de los ingredientes listados en el análisis nutricional para: Cebolla, requiriendo 11,74K, utilizado 9,80K Mora, requerido 22,59K, utilizado 13K, Leche, requiriendo 89,52 H, utilizado 87. Helado, requiriendo 10,36K utilizado 8,60K.	Inmediato.
O	13	No presenta formato "Recepción de alimentos."	Próx. Visita.
O	16	Los alimentos perecederos almacenados dentro de equipos de congelación no se encuentran rotulados	Próxima Visita.
O	19.	Al inicio de la visita no cuenta con formatos de temperatura de equipos de refrigeración y congelación. Los alimentos evidenciados, en la bodega no coinciden con lo registrado en formato de entradas y salidas y con los remisionados.	Próxima Visita.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita
NINGUNA

FIRMA 8010

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	20	Se evidencian muestras de referencia con fecha de descarte de 01/01/2023 y 02/01/2023	Próxima Visita
O	24	La manipuladora Mª del Carmen Sisa Chistancho no cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos, ni capacitación en recepción de alimentos.	Próxima Visita.
O	25	La manipuladora Mª del Carmen Sisa Chistancho no cuenta con la estandarización de utensilios de Servido.	Próxima Visita
O	26.	La manipuladora Mª del Carmen Sisa Chistancho no cuenta con la Charla de Inducción sobre la operación del Servicio de alimentación. El plan de Capacitación Continuo y Permanente debe contener mínimo 10 horas anuales Sobre temas específicos de la Resolución 2674 de 2013	Próxima Visita.
O	28.	Se evidencia malla desprendida en Ventana de Salón Comedor, dos Ventanas de la misma área no cuentan con esta Protección.	Próxima Visita.
O	33	Las áreas de Cocina Se encuentran Señalizadas, Sin embargo, Se evidencia preparación de Jugo al lado de Leguminosas. No se cuenta con toallas de papel para Secado de manos	Próxima Visita.
O	38.	El comedor no cuenta con la dotación completa de elementos de aseo, no cuenta con toallas de papel para Secado de manos	Próxima Visita.
O	70	El comedor no cuenta con Sistema de detección de humo.	Próxima Visita.
O	71.	La Manipuladora Mª del Carmen Sisa Chistancho no cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad humana.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NIN GUNA

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	55	Las caracteristicas organolepticas del sancocho de mora no presentan conformidad con la calidad esperada al no ser adicionada la totalidad de la fruta requerida para la preparación	Próxima visita.
O	57	No se garantiza la temperatura de Seguridad. para ensalada primera y Segunda toma; sancocho de mora Segunda toma.	Próxima Visita.
O	59	No remite el cronograma trimestral de toma de medidas antropometricas al nutricionista de la localidad.	Próxima Visita.
R	73	No entrega informe mensual de ejecucion del convenio correspondiente al mes de diciembre	Próxima Visita.
O	14	No presenta Concepto Sanitario para Vehiculo Transportador de abarrotes	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	41	29/11/2022	Cuenta con las fichas de seguridad de los productos químicos, sin embargo el área de almacenamiento se encuentra desorganizado y sucio.		X	Abierto	X	
O	43	29/11/2022	Aún no le ha incluido en el plan de Saneamiento el segundo desinfectante. para garantizar la rotación del principio activo		X	Abierto	X	
O	10	09/12/2022	Elabora plan de compras mensual e incluye los productos de aseo.	X		Cerrado		
O	21	09/12/2022	El personal manipulador aplica las buenas prácticas de manufactura, sin embargo dos no cuentan con la dotación completa, no tienen delantal de tela y un manipulador no hace buen uso del tapabocas, no permanece con el puesto tapando boca y nariz todo el tiempo.		X	Abierto		
O	30	09/12/2022	Las manchas de oxido fueron removidas, sin embargo. medias cañas piso-pared en área de preparación presentan desprendimiento de pintura pared al lado de la campana extractora. presenta un orificio.		X	Abierto		
O	32	09/12/2022	El área de almacenamiento se encuentra ordenado, sin embargo, paredes del área de preparación presentan acumulación de grasa y esquinero entre pared. Con baldosa y pared pintada presenta acumulación de suciedad.		X	Abierto.		
O	52	09/12/2022	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos.	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	11	09/12/2022	El comedor utiliza aceite vegetal de una sola fuente vegetal, Sin embargo, no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación. En la minuta 15 se requieren 15,27 Kg, Se evidencian 10,5 Kg; melón se requiere 30,06 Kg. Se evidencia 28,25 Kg. no se evidencia queso doble crema para el postre; lechuga para minuta 16 se evidencia 13,80 Kg, se requiere 38,3 Kg.		X	Abierto		
O	54	09/12/2022	No cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo mayores de 14 años en proteina, ensalada y tubérculo.		X	Abierto		
O	17	09/12/2022	Los alimentos perecederos se encuentran en estanterías de forma organizada	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JOHANA BELLO	Lucia Ricaurte Ch
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
JOHANA BELLO	Lucia Ricaurte Ch
Firma	Firma
1013604266	52 101444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Prof. Apoyo a la Supervisión SIS
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 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios.
UNIDAD OPERATIVA:	118595 CCCP 05 008 Semillas de Antaño.		
DIRECCIÓN:	Kra 14 Este 76 79 Sur	**TELÉFONO:**	———
OPERADOR	Asociación de Integración Comunitaria	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	03/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ✓ A ✓ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE — A — AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	172	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS	120

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Mondongo	Mondongo	300	PESO MUESTREADO	267	283	308	317	330	352	323	309													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	94	103	106	110	117	108	103														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	3	3														
5	8	Pechuga de pollo en salsa de champiñon	Pechuga de pollo en salsa de champiñon.	71	PESO MUESTREADO	64	75	77	78	83	79	70	70														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	106	108	110	117	111	98	98														
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	1	1	1														
5	8	Arroz con Jamaica	Arroz con Jamaica	108	PESO MUESTREADO	103	98	101	108	105	113	97	105													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	45	91	93	100	97	105	90	97														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
5	8	Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	78	PESO MUESTREADO	87	72	84	78	78	103	69	80														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	92	108	100	100	132	88	102														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	1	3														
5	8	Papas a la francesa	papas a la francesa.	48	PESO MUESTREADO	53	44	45	37	46	48	60	41														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	92	94	77	96	100	125	85														
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	1														
5	8	Manzana con Helado	Manzana con Helado	115	PESO MUESTREADO	117	114	100	121	107	110	107	116													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	99	87	105	93	95	93	101														
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juan Ricaurte Avila

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Ricaurte Avila

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANA BEIO

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHANA BEIO GONZALEZ

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios.
UNIDAD OPERATIVA:	11 8595 CCCP 05 008 Semillas de Antaño		
DIRECCIÓN:	Klo 14 76 79 Sur	**TELÉFONO:**	———
FECHA (dd/mm/aaaa):	03/01/2023	**OPERADOR:**	Asociacion de Integracion Comunitaria.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Mondongo	Mondongo	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 champiñon	Pechuga de Pollo en salsa de champiñon.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papas a la francesa	Papas a la francesa.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con Helado	Manzana con Helado	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sabote de Mora	Sabote de Mora	1	5	5	5	5	5	1	Al no ser utilizada la totalidad de la fruta requerido el sabor resulto incipado.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Picaute Ch.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANA BELLO
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Picaute Ch.	NOMBRES Y APELLIDOS: JOHANA BELLO GONZALEZ

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	03	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 118595-CCCP-05-008 Semillas de Antaño

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9202/2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable 43: **Descripción: 03/01/2023**: Cuenta con las fichas de seguridad de los productos químicos, sin embargo, el área de almacenamiento se encuentra desorganizado y sucio.	**Variable 2:** **Descripción:** Se evidencia 9.20 kg de mango en inadecuadas condiciones de calidad para el día de mañana.
	
Variable 3: **Descripción:** Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de pollo para la minuta del día de hoy, sumergido en agua.	**Variable 4:** **Descripción:** Se evidencia helado en bolsa blanca fuera de su empaque original, no se evidencia lote, ni fecha de vencimiento.





Variable 6:
Descripción: Se evidencia yuca cocinada en equipo de congelación y espinaca picada para ensalada del día de mañana.

Variable 7: Se evidencia espinaca picada para ensalada del día de mañana, los alimentos para las ensaladas deben ser porcionadas y picadas el mismo día de suministro.







Variable 20:
Descripción: Se evidencian muestras de referencia con fecha de descarte de 01/01/2023 y 02/01/2023





Variable 28:
Descripción: Se evidencia malla desprendida en ventana del salón comedor, dos ventanas de la misma área no cuentan con esta protección.



Variable 33:
Descripción: Las áreas de cocina se encuentran señalizadas, sin embargo, se evidencia preparación de jugo al lado de lavamanos. No se cuenta con toallas de papel para secado de manos.







Variable 30:

Descripción: 03/01/2023: Las manchas de óxido fueron removidas, sin embargo, medias cañas piso-pared en área de preparación presentan desprendimiento de pintura, pared al lado de la campana extractora presenta orificio.



Variable 32:

Descripción: 03/01/2023: El área de almacenamiento se encuentra ordenado, sin embargo, paredes del área de preparación presentan acumulación de grasa y esquinero entre pared con baldosa y pared pintada presenta acumulación de suciedad.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___3__ MENÚ: _____14____

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

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

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: 09 | 12 | 2022 (DD | MM | AAAA) Hora Inicio: 7:15 am Hora Finalización: 4:00 P.M

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociación de integración Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118515-CCCP-05-008 Semilla de Amor

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Johana Bello

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: La Esperanza Dirección: Kr 14 este # 76 - 79 sur

Tel: — Cel.: 3108169493 Correo Electrónico: comedorcomunitariosemilladeamor@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 381

Participantes Autorizados por Plan de Compras 400 Total Asistencia del Día: 340 Total Histórico de Asistencia: 4347

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1. Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	8.5	9.0
	Zanahoria	7.49	7.5
	Tomate	7.78	7.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Higado	36.34	36.5
Tubérculo o plátano	Yuca	34.33	34.5
Bebida de fruta	Pulpa	24.75	25
	Leche	95	95
Postre	Banano	31.88	
	Yogurt	6.78	8.0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Friunto	11/08/22	11/08/22	06/10/22	06/10/22	SFM 154
Carne			Carnes Friunto	11/08/22	11/08/22	06/10/22	06/10/22	SFM 164
Leche			Friunto	11/08/22	11/08/22	3/10/22	3/10/22	SPO 108
Queso			Friunto	11/08/22	11/08/22	3/10/22	3/10/22	SPO 108
Yogurt			Friunto	11/08/22	11/08/22	3/10/22	3/10/22	SPO 108

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Triunfo	11/8/22	Favorable		3/10/22	SPO 108
Crema de leche			comer DR	19/5/22	favorable		01/09/22	EXX 450
Huevos			comer. DR	19/5/22	favorable		01/09/22	EXX 450
Mayonesa			comer DR	19/5/22	favorable		01/09/22	EXX 450
Atún			comer DR	19/5/22	favorable		01/09/22	EXX 450
Abarrotes			comer-DR	19/5/22	favorable		01/09/22	EXX 450
Pescado								
Pulpas			cordial Bacca	23/09/21	favorable		2/12/22	Veg 886

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración 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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	John Brandon Ortega	27/09/2022
2	Manuel David Diaz	09/09/2022
3	Gloria Stefany Hernandez	08/09/2022
4	Sandra liliana Molano	09/11/2022
5	Diana Marcela Enaso	03/11/2022
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 30-11-2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 03-12-2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 01-12-2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	John Brandon Ortega	25/11/22
2	Manuel David Diaz	25/11/22
3	Gloria Stefany Hernandez	25/11/22
4	Sandra liliana Molano	25/11/22
5	Diana Marcela Enaso	25/11/22
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 29 Mes: 03 Año: 2022 **Nº Acta:** AS023049550 **Hospital/Subred:** Subred. Sur.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 08 Mes 11 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Epco. fumigaciones **Concepto Sanitario:** favorable **Fecha Concepto:** Día ____ Mes 06 Año 2019	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: Epco fumigaciones Concepto Sanitario: favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [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 Platano	70	73.2
Cereal	Arroz con Pimenton	79	72.1
Proteína	Higado de res dorado Tomi	78	74
Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre	5.3	4.3
Tubérculo o Plátano	Yuca cocinada	80	67.3
Bebida de Fruta	Sorbete frutas Rojos	2	2.7
Postre	Banano con yogurt	3.4	4

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 08 Mes 06 Año 2021 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 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 16 Mes 11 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma:	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 09-12-2022 pago.	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

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

Capitulo D. INFORMACION ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V 8. No Aplica, Se encuentra dentro de los Tiempos.
V. 26. No Aplica. Se encuentra dentro de los tiempos para la ejecucion del plan de capacitacion continuo y permanente al personal
V. 48 No aplica, Se encuentra dentro de los tiempos, tiene pendiente el Cronograma de Mantenimiento
V. 59, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, No Aplica Se encuentra dentro de los tiempos
V. 73 No Aplica Se encuentra dentro de los tiempos y que el comedor inicio el 25-11-22

•Se socaliza el Acta y Se deja copia

Nota: Esta pendiente la Reparacion del rebose de aguas lluvias hacia las canaletas de aguas Negras.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

JOHANA BELLO

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Dentro del Plan de compras No se incluye los elementos de aseo.	Proxima Visita
O	17	Los alimentos no perecederos se encuentran en estanterías, Sin embargo No se encuentran de manera organizada.	Proxima Visita
O	21	Se evidencia que el personal manipula el banano del postre directamente con la mano	Proxima Visita
O	30	Se evidencia que el piso del area de almacenamiento al lado de la Nevera se encuentra con oxido	Proxima Visita
O	32	Se evidencia que el area de almacenamiento se encuentra en desorden.	Proxima Visita
O	52	Se evidencia que el personal manipula el Banano del postre directamente con la mano.	Proxima Visita
O	54	De acuerdo al Plan de muestreo No se cumplen con los pesos Servidos para el grupo etareo de 9-13 años en la proteina - Higado, en el cereal Arroz con pimenton y en la yuca guisada	Proxima Visita
O	11	Se evidencia que el comedor utiliza aceite de mezcla vegetal soya y girasol.	Proxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	11	29/11/22	09-12-22: El comedor cuenta con la M.P. Requerida para los dos dias siguientes	X		Cerrado		
O	19	29/11/22	09-12-22: El comedor verifica las temperaturas del congelador de carnes y estas estan en un Rango de -5 y -6 El material se mantiene congelado	X		Cerrado		
O	28	29/11/22	09-12-22: Se evidencia la instalacion de malla tipo angeo en la Ventana del salon comedor en la parte superior.	X		Cerrado		
O	38	29/11/22	Se evidencia que el comedor garantiza el ingreso a los Servicios sanitarios a todo tipo de usuario.	X		Cerrado		
O	39	29/11/22	Se evidencia que el comedor realiza la separacion de los elementos de aseo de acuerdo al codigo de colores	X		Cerrado		
O	41	29/11/22	09-12-22: Se evidencia que continua la zona de almacenamiento de pimienta sin señalizar y faltan las fichas de seguridad de las pimientas		X	Abierto		
O	43	29/11/22	09-12-22 El comedor tiene pendiente mejorar en el plan de saneamiento el segundo desinfectante para garantizar la rotacion del principio activo.		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	47	29/11/2022	9-12-22. Se evidencia que el comedor realiza el cambio de la mesa de la cocina fria. y Realize la pintura de las patas de la estufa y la mesa de la cocina fria	X		Cerrado		
O	56	29/11/2022	9-12-22 Se evidencia que el comedor cuenta con los tres recipientes con condimentos a disposicion de los participants	X		Cerrado		
O	69	29/11/22	9-12-22 El comedor cuenta con el formato de la relacion de los elementos del botiquin	X		Cerrado		
O	71	29/11/22	9-12-22. El personal del comedor cuenta con la capacitacion de teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad Humana					
O	74	29/11/22	9-12-22: El Responsable del Servicio confirma que el comedor No se volvera a alquilar para eventos los fines de semana.	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
DALY JOHANA BELLO	Alba Nidia Arbeláez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
JOHANA BELLO	
Firma	Firma
1013654266	28659470
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE 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
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	178695 - CCCP - 05 - 008	Semilla de Amor	
DIRECCIÓN:	Kr 14 este # 76-79 sur	**TELÉFONO:**	3208769493
OPERADOR	Asociacion de Integracion Comunitaria	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	09-12-2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___ A ___ MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	172	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
4	13	Higado res encebollado	Higado res encebollado	45	PESO MUESTREADO	53	56	48	49	65	48	48	59	64	75	38	53	51									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	122	106	108	144	106	106	131	120	166	84	117	113									
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	3	3	1	1	1	1	1	1									
4	13	Arroz con Pimenton	Arroz con Pimenton	90	PESO MUESTREADO	97	79	100	96	91	100	86	100	106	102	90	92	100									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	110	111	106	101	111	94	111	117	113	100	102	112									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	1	1	1	3	3	1									
4	13	Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre	65	PESO MUESTREADO	65	77	65	72	66	68	65	62	64	71	70	66	71									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	118	100	110	101	104	100	95	98	109	107	101	109									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
4	13	Yuca guisada	Yuca guisada	76	PESO MUESTREADO	70	87	70	64	84	68	66	82	82	70	71	84	78									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	114	92	84	110	89	86	107	107	92	93	110	102									
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
4	13	Sopa Patacon	Sopa patacon	270	PESO MUESTREADO	249	359	290	290	255	311	244	270	251	225	253	242	296									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	121	92	107	94	115	90	100	92	102	97	89	109									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3									
4	13	Banano con yogurt	Banano con yogurt	86	PESO MUESTREADO	106	95	81	83	90	84	92	85	90	89	96	85	90									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	110	94	96	104	97	106	96	104	103	111	98	104									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Dilba N. Arboleda M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Johana Bello

NOMBRES Y APELLIDOS: Dolly Johana Bello

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:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	118595 - CCCP-09-008 Semilla de Amor		
DIRECCIÓN:	Kr 14 este #76-79 Sur	**TELÉFONO:**	3208769493
FECHA (dd/mm/aaaa):	09-12-2022	**OPERADOR:**	Asociacion de integracion Comunitaria

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Higado de res apanado con tomillo	Higado de res apanado con tomillo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Pimenton	Arroz con Pimenton	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Yuca cocida con laurel	Yuca cocida con laurel	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de papa con	Sopa de papa con	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de frutos rojos	Sorbete de frutos rojos	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Banano con yogurt	Banano con yogurt	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Tatiana Bello
NOMBRES Y APELLIDOS: Olga N. Arboleda	NOMBRES Y APELLIDOS: Tatiana Bello

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

FECHA DE VISITA	DIA	09	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
118595 – CCCP – 05 – 008 Semillas de Antaño

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9202-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 11 **Descripción:** Se evidencia que el comedor utiliza aceite de mezcla vegetal Soya-girasol.	**No de Variable: 30** **Descripción:** Se evidencia que el piso del área de almacenamiento, al lado de la nevera, se encuentra con óxido.
	
No de Variable: 17 **Descripción:** Los alimentos no perecederos se encuentran en estanterías, sin embargo, no se encuentran de forma organizada.	**No de Variable: 32** **Descripción:** Se evidencia que el área de almacenamiento se encuentra en desorden.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 17**

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

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

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

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2022 Hora Inicio: 8:45 a.m. Hora Finalización: 4:10 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9202-2022 Nombre Asociado: Asociacion de Integracion Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 118595 - CCCP - 09 - 008 La Cobaria

Fecha Inicio Operación: 25/11/2022 Fecha Final Operación: 24/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Johana Bello

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: La Esperanza Dirección: Kr 14 este # 76-79 sur

Tel: — Cel.: 3208769493 Correo Electrónico: comedorcomunitariodeusme@gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 381

Participantes Autorizados por Plan de Compras 400 Total Asistencia del Día: 357 Total Histórico de Asistencia: 1471

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

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

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

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes el triunfo					SKN 154
Carne			carnes el triunfo					SKN 154
Leche			El Triunfo			18/11/21		TSM 088
Queso			El Triunfo			18/11/21		TSM 088
Yogurt			El Triunfo			18/11/21		TSM 088

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			El Trompo Comercializadora DK					
Crema de leche								EXX 460
Huevos			Comercializadora DK					EXX 460
Mayonesa			Comercializadora DK					EXX 460
Atún			Comercializadora DK					EXX 460
Abarrotes			Comercializadora DK					EXX 460
Pescado								
Pulpas			Condor Pescado	23/08/21				VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	John Brandon Ortega	27/07/2022
2	Manuel David Dias	09/09/2022
3	Gloria Stefany Hernandez	08/11/2022
4	Sandra Liliana Molano	09/11/2022
5	Diana Marcela Enciso	03/11/2022
6		
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: _____ Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	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: _____ Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	John Brandon Ortega	— —
2	Manuel David Dias	— —
3	Gloria Stefany Hernandez	— —
4	Sandra Liliana Molano	— —
5	Diana Marcela Enciso	— —
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [ ] 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 **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 03 Año: 2022 **Nº Acta:** ASDS049550 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 08 Mes 11 Año 2022 **Material:** plastico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Epico-fumigaciones **Concepto Sanitario:** favorable **Fecha Concepto:** Día ___ Mes 06 Año 2015	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 08/11/2022 Empresa: Epico-fumigacion Concepto Sanitario: favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	66	70
Cereal	Espaguetis	69	65
Proteína	Albondiga en Salsa Bolone	74.5	70
Ensalada o Verdura	Zanahoria Rallada. limon. el	5.5	2
Tubérculo o Plátano	Papa con Cosecha dorada	80	79
Bebida de Fruta	Sorbete de Mora	4.5	4.5
Postre	Papaya con Yogurt	6.0	5.5

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día ___ Mes ___ Año ___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Día ___ Mes ___ Año ___	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 ☒

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	66	70
Cereal	Espaguetis	69	65
Proteína	Albondiga en Salsa Bolone	745	70
Ensalada o Verdura	Zanahoria Rallada. limon. el	65	2
Tubérculo o Plátano	Papa con Cosecha dorada	80	79
Bebida de Fruta	Sorbete de Mora	4.5	4.5
Postre	Papaya con Yogurt	6.0	55

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 ___ Mes ___ Año ___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Día ___ Mes ___ Año ___	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 ☒

Powered by CamScanner

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS TRADICIONALES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022

Subdirección para la Gestión Integral Local

Página 16 de 19

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en temas de buen manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	72		C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes Inclusión Social y alimentación, nutrición y salubridad en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒	74	Se tomaron las valoraciones antropométricas para el cumplimiento del objeto del convenio. No aplica. No se observa evidencia de capacitación realizada. Manipulación adecuada de alimentos. Visita Diaria. No aplica. No aplica la revisión documental, fichas valoración, cartas de consentimiento y de no inclusión.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V.8 No Aplica se encuentra dentro de los tiempos
V.9 No aplica al llegar a la visita ya se tenía los alimentos preparados
V.12 No aplica se encuentra recopilando la información están dentro de los tiempos
V.14 No aplica se encuentran recopilando la información están dentro de los tiempos
V.22 No Aplica se encuentra dentro de los tiempos
V. 24, 25, 26, No Aplican Se encuentran dentro de los tiempos
V. 48 No aplica. Se encuentran recopilando la información, están dentro de los tiempos
V. 58 No aplica esta dentro de los tiempos
V. 94 No aplica el restaurante no cuenta con la información y capacitación de estandarización de cocinas se encuentra dentro de los tiempos

Powered by CamScanner

V. 58, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68 No Aplican Se encuentran dentro de los Tiempos.
V. 73 No Aplica Se encuentra dentro de los tiempos

Se evidencia un intercambio con autorizacion

Se socaliza el acta con el Responsable

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

JOHANA BELLO

Powered by CamScanner

Capítulo F: GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	El comedor No cuenta con la leche reqerida para los dos dias siguientes Menu 9 y 10.	Proxima Visita
O	19	Se debe verificar el registro del control de temperatura, para el congelador de carnes se eviden con temperaturas entre -5 y -6	Proxima Visita
O	28	Se evidencia que una de las Ventanas en la parte superior del Salon comedor se encuentra sin vidrio y la parte superior de la puerta de la cocina caliente se encuentra con angeo o malla	Proxima Visita
O	30	Se evidenca que la medicaonc piso-pared de la cocina caliente se encuentra con desprendimiento de pintura	Proxima Visita
O	38	Se evidencia que el comedor no garantiza el ingreso a los Servicios Sanitarios a todo tipo de usuario ya que No cuenta con apoyo interno.	Proxima Visita
O	39	Se observa un area para almacenamientos de utencilios de aseo Sin embargo se evidencias los perchas en mal estado y los elementos en desorden y mezclado los colores.	Proxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	41	La zona de almacenamiento de productos quimicos le falta señalizacion y faltan los fichas de seguridad	Proxima Visita
O	43	Se Requiere actualizar los formatos de limpieza y desinfeccion y contemplar dentro del plan de saneamiento el uso del Segundo desinfectante para garantizar la rotacion del principio activo.	Proxima Visita
O	47	Se evidencia la mesa de preparacion de la cocina fria deteriorada se encuentra oxidada en la mitad. la mesa de servida de la cocina caliente presenta oxido en la parte inferior y las patas de los soportes tienen desprendimiento de pintura	Proxima Visita
O	56	El comedor no cuenta con los 3 recipientes con especias a disposicion de los participantes.	Proxima Visita
O	69	El comedor no tiene el formato de la relacion de los elementos del Botquin diligenciado.	Proxima Visita
O	71	El comedor no cuenta con la capacitacion de teoria del fuego Manejo de extintores y seguridad Humana.	Proxima Visita

Powered by CamScanner

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. – Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	12 de 14

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	74	El salon del comedor se alquila para eventos los fines de Semana	Proxima Visita

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	13 de 14

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

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

Powered by CamScanner

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JOHANA BELLO	Dra. Nidia Arboleda
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
JOHANA BELLO	
Firma	Firma
1013654266	29659476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinadora	apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	718595 - CCCP - 05 - 008 La cabaña		
DIRECCIÓN:	Kr 14 este # 76-79 Sur	**TELÉFONO:**	3208769493
FECHA (dd/mm/aaaa):	29- 11- 2022	**OPERADOR:**	Asociacion Integracion Comunitaria

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas en salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Espaguet	Espaguet	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Zanahoria rallada con limon-cilantro	Zanahoria rallada con limon-cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa con cascara Dorada	Papa con cascara Dorada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de mora	Sorbete de mora	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Popeye con yogurt	Popeye con yogurt	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANA BELLO
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Arboleda	NOMBRES Y APELLIDOS: JOHANA BELLO G

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	778595 - CCCP - 05 - 008		La cabaña
DIRECCIÓN:	Kr 14 este # 76-79 sur	TELÉFONO:	3208769493
OPERADOR	Asociación de integración Comunitaria	FECHA: (dd/dm/aaaa)	29 - 11 - 2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1 DE __A___ MESES		GRUPO ETÁREO 2 DE __A___ AÑOS		GRUPO ETÁREO 3 DE 6 A 8 AÑOS	88	GRUPO ETÁREO 4 DE 9 A 13 AÑOS	172	GRUPO ETÁREO 5 DE > 14 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Albondiga en salsa Boloñesa	Albondiga en salsa Boloñesa	85	PESO MUESTREADO	90	82	71	103	75	68	67	88	84	70	89	83	82									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	96	83	121	88	80	78	103	98	82	104	97	96									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1									
5	13	Espagueti	Espagueti	116	PESO MUESTREADO	107	104	85	114	85	151	96	174	175	88	115	120	102									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	89	73	98	73	131	82	106	107	75	99	103	87									
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	1	1	3	3	1	3	3	1									
5	13	Zanahoria rallada con limon	Zanahoria rallada con limon	78	PESO MUESTREADO	75	77	83	72	73	77	80	88	67	80	69	80	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	98	106	92	93	98	102	112	85	102	88	102	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
5	13	Papa sin cascara cocida	Papa sin cascara cocida	40	PESO MUESTREADO	80	43	41	46	61	46	47	40	61	52	48	37	40									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	200	107	102	115	177	115	117	100	152	130	120	92	100									
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1	3	3									
5	13	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	300	PESO MUESTREADO	300	331	340	280	326	304	300	311	320	274	268	300	268								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	123	113	93	108	101	100	103	106	91	89	100	89									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
5	13	Papaya con yogurt	Papaya con yogurt	102	PESO MUESTREADO	103	103	103	101	116	98	111	102	102	112	98	109	103								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	101	99	113	96	108	100	100	109	96	106	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Arboleda

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANA BELLO

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHANA BELLO G

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 3
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha Memo INT 2019626406 - 31/05/2019
		Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____USME_____ SERVICIO SOCIAL: _____COMEDOR _____
UNIDAD OPERATIVA: _____SEMILLAS DE ANTAÑO COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JOHANA BELLO_____
OPERADOR:

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	
1-dic	10	Sorbete de Guanabana	Sorbete de guayaba	poca produccion	Johana Bello	002		Carolina Giraldo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL DIRECCION DE GESTION CORPORATIVA SUBDIRECCION DE CONTRATACION		
	FORMATO MC-06 ACTA DE INICIO SELECCION DEL CONTRATISTA GESTION CONTRACTUAL	CÓDIGO	
		FECHA	30/08/2007
		VERSIÓN	1
		PÁGINA	1

Acuerdo 20221125.073446 de BOG4:346624402 2022-11-25T08:17:05:00 Página 1 de 3

CONTRATO/CONVENIO No 9202 **FECHA** 09/11/2022

CLASE DE CONTRATO

CONVENIO DE ASOCIACION

OBJETO CONTRACTUAL

AUNAR RECURSOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE LASPARTES PARA PRESTAR LA ATENCION ALIMENTARIA EN LA MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES, A POBLACION EN SITUACION DE INSEGURIDAD ALIMENTARIA MODERADA O SEVERA Y, DESARROLLAR PROCESOS DE INCLUSION SOCIAL, AMBIENTAL Y PRODUCTIVA, PROMOCION DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE Y VIGILANCIA DEL ESTADO NUTRICIONAL, EN EL MARCO DEL PROYECTO7745 COMPROMISO POR UNA ALIMENTACION INTEGRAL EN BOGOTA.

CONTRATISTA

Nombre y/o Razon Social ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA

C.C. N° 830505154

PLAZO

120 DIAS contados a partir de la fecha de inicio de ejecucion del contrato indicado en la plataforma secop II. **Fecha de Inicio: 25-nov.-2**

Nota: La ejecución contractual se estima en meses de 30 días. **Fecha de Finalizacion: 24-mar.-2**

SUPERVISOR -A Y/O INTERVENTOR-A

Nombre: OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME

Dependencia: Subdirección de Abastecimiento
Despacho Dirección de Nutrición y Abastecimiento

Para Constancia da la anterior, se firma la presente Acta por quienes en ella intervienen, en Bogotá, D.C. a los 25/11/2022

Firma del -a contratista
C.C. N°.830505154

Firma del -a supervisor -a
C.C. N°.79167736

Powered by CamScanner

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

ACTA DE INICIO CONVENIO DE ASOCIACION 9202-2022

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20221125-073446-0c80b4-54682402 Creación: 2022-11-25 07:34:46

Estado: Finalizado Finalización: 2022-11-25 08:18:16

Escanee el código para verificación

Aprobación: Aprobación

OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME
79167736
ofbeltran@sdis.gov.co
Subdirector de Abastecimiento
SDIS

Aprobación: Aprobación

Pedro Luis Ruiz Aguirre
80263835
asoinco.ong@gmail.com
Representante Legal
ASOINCO

Powered by CamScanner

REPORTE DE TRAZABILIDAD

ACTA DE INICIO CONVENIO DE ASOCIACION 9202-2022

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por azsign.com.co

Escanee el código para verificación

Id Acuerdo:20221125-073446-0c80b4-54682402 Creación:2022-11-25 07:34:46

Estado:Finalizado Finalización:2022-11-25 08:18:16

Aprobación	Pedro Luis Ruiz Aguirre asoinco.ong@gmail.com Representante Legal ASOINCO	Aprobado	Env.: 2022-11-25 07:34:46 Lec.: 2022-11-25 08:14:44 Res.: 2022-11-25 08:14:57 IP Res.: 191.156.183.34
Aprobación	OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME ofbeltran@sdis.gov.co Subdirector de Abastecimiento SDIS	Aprobado	Env.: 2022-11-25 08:14:57 Lec.: 2022-11-25 08:18:11 Res.: 2022-11-25 08:18:16 IP Res.: 186.155.7.19

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	29	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

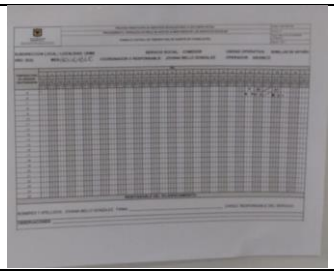
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
118595 – CCCP – 05 – 008 La Cabaña

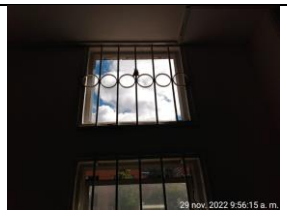
Nº CONVENIO/VIGENCIA:
9202-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 11

Descripción: Se evidencia que en el registro de la temperatura del congelador de carnes hay datos de -3 a -6 cuando lo estipulado es de -16 a -18.

No de Variable: 28

Descripción: Se evidencia que una de las ventanas de la parte superior del salón comedor se encuentra si vidrio, y la parte superior de la puerta de la cocina esta sin anjeo.









No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia que la media caña piso-pared de la cocina caliente, se encuentra con desprendimiento de pintura.	**No de Variable: 39** **Descripción:** Se evidencia un área destinada para almacenamiento de utensilios de aseo, sin embargo los percheros se encuentran dañados y los elementos de aseo en desorden y mezclado los colores.
	  
No de Variable: 41 **Descripción:** La zona de almacenamiento de químicos se encuentra sin señalizar.	**No de Variable: 47** **Descripción:** Se evidencia que la mesa de preparación de la cocina fría se encuentra en mal estado, la mesa de servido de la cocina caliente presenta oxido en la parte inferior, y las patas de la estufa presenta desprendimiento de pintura y oxido.

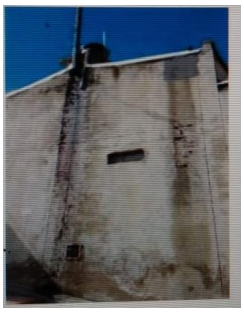
MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 8**

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

OTROS

Se verifica la novedad presentada con la solicitud de revisión de la infraestructura de la edificación del comedor y la posible afectación que representa para los niños del colegio la nueva esperanza, identificando lo siguiente.



Se realiza inspección de los tanques y estos están en perfecto estado, adicional el ultimo lavado de tanque lo realizan el 8 de noviembre de 2022.



El encargado de mantenimiento realiza la inspección de la parte superior e identifica que el estado de limpieza de las canales de aguas lluvias no es adecuado, se encuentra acumulación de elementos, tierra y maleza, las cuales procede a limpiar.

Antes de la limpieza	Después de la limpieza
	

Por otro lado el rebose de las aguas lluvias del techo se encuentra dirigido hacia los predios del colegio, lo que origina la humedad en las paredes, el encargado de mantenimiento se compromete a revisar el tema con la junta de acción comunal para realizar la respectiva reparación y direccionar el rebose da las aguas lluvias a las canales de aguas lluvias.



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES
FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 09 / 11 / 2022 Hora Inicio: 12:00 pm Hora Finalización: 02:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: _____ Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria - ASOINCO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 - CCCP-05-008 Semillas de Anlano

Ubicación

Localidad: Usme Barrio: El Provincia Dirección: Kr. 14 este 76-79 Sur

Tel: No tiene Cel.: 3208769493 Correo Electrónico: comedorsemillasdeusme@gmail.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 400

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

Descripción	Nivel de Cumplimiento
El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Concepto: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 92 % Fecha: Día: 25 Mes: 03 Año: 2022

No de Acta: ASO25049550 Hospital/Subred: Sur

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
6.1.15	Lavado de manos y desinfección	45	cuenta con lavamanos en buen estado	C [X] NC [ ]
6.1.15	Lavado de manos y desinfección	46	Acabado de piso en área lavamanos en buen estado	C [X] NC [ ]
6.1.15	Lavado de manos y desinfección	47	Acabado de muros en área de lavado de manos superficie lisa	C [X] NC [ ]
6.1.15	Lavado de manos y desinfección	48	Acabado de cielo raso área de lavado de manos permite fácil limpieza desinfección	C [X] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]

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

Capitulo D. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE

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

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

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Se dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético(s), mínimo de 1.000 litros, debidamente identificado (s) e indica su capacidad de almacenamiento de agua potable; instalado al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios. **Fecha de lavado:** 08/11/2022 **Material:** Plástico **Nº de Tanques:** 2 **Capacidad:** 1000L **Empresa que realiza el lavado:** Eficaz **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 25/02/2022 **Acta Nº** SQ07C003146	C ☒ NC ☐

Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha último control:** 08/11/2022 **Empresa:** Eficaz Fumigaciones **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable	C ☒ NC ☐

Capitulo G. CONCEPTO DE LA VISITA

Escala de Cumplimiento	Concepto		Nº de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	Nº Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable		7	8	87.5
70 % - 89,9%	Condicionado	X			
< 69,9 %	Desfavorable				

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 3

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

Concepto condicionado de visita, debido a no conformidad en equipos, utensilios mínimos para comedor, sin embargo asegurado refiere que los elementos faltantes serán allegados a la unidad el día de mañana 10/11/2022.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
~~JOHANA~~ BELLO GONZALEZ	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
~~JOHANA~~ BELLO	Adriana M. Rozo
Firma	Firma
1013654266	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 09 | 11 | 2022 Hora Inicio: 12:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: _____ Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria - ASOINCO

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 118595 - CCCP-05-008 semillas de Antaño

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

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1 por cada 400 participantes	1	1	C
		Congelador horizontal de 508 litros	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) o estufa a gas de tres quemadores más una estufa enana.	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
		Licuadora casera de 1.25 litros.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable, filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	1	C
	Extractor de aire	Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	1	C
	Lavamanos de accionamiento no manual	Accionamiento automático, de rodilla o mediante pulsador de pie.	Mínimo 1 unidad	1	1	C
Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza para el pesaje residuos sólidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 150 a 400 participantes	1	2	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 150 a 400 participantes	1	1	C
Muebles	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario — Cocina Popular	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Poceta para lavado de canastilla	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado, con medida superior a Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Anaquel	Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes) . La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario	mínimo 1 de 150 a 400 participantes	1	3	C
	Estibas	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos. Material higiénico sanitario. Medidas 1.20m x 1m x 15cm	mínimo 2 de 150 a 250 participantes mínimo 4 de 300 a 400 participantes	4	6	C
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos.	mínimo 10 de 150 a 250 participantes mínimo 20 de 300 a 400 participantes	20	24	C

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Muebles	Mesas para el salón comedor.	Mesas en material higiénico sanitario.	8 mesas de 150 a 300 participantes 10 mesas de 301 a 400 participantes	10	11	C
		La forma de las mesas podrá ser variada.				
		La cantidad de mesas para ubicación será de acuerdo con el área del salón comedor y a los turnos asignados.				
		La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.				
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de participantes con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados, La forma de las sillas podrá ser variada. Las sillas para los participantes serán en material higiénico sanitario. La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.	32 sillas de 150 a 300 participantes 40 sillas de 301 a 400 participantes	40	55	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos nuevos, en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpiezá desinfección.	Ocho (8) en total por cada participante Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa.			
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		80	80	C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		80	80	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		80	80	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		80	80	C
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postre ra; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	1 por cada participante	400	388 165 395	NC NC NC
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	400	40 380 400	NC NC C
	Ollas	Paila de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Caldero hondo de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 150 participantes 2 para 250 participantes 3 de 300 a 400 participantes	3	2	NC
		Olla en aluminio No 32 — capacidad aprox. 15 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla en aluminio No 34-38 — Capacidad aprox. 24 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla en aluminio No 40-50 — Capacidad aprox. 75 litros	1 de 150 a 350 participantes 2 para 400 participantes	2	2	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm individual	1 por cada 150 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	1	NC
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos en buen estado con tapa para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios, canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos, recipiente plástico para muestras. Taza plástica grande, tina 50 litros, jarras con tapas, cucharas o recipientes medidores, tazas medidoras, bandejas para la distribución de los alimentos.	Recipiente caneca 110 — 140 litros (1 por cada 100)	4	1	NC
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 por cada 100)	4	1	NC
			Recipiente plástico (1 de 150 a 250 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Recipiente plástico para muestras (1 por cada 400)	1	1	C
			Taza medidora (1 por cada 100)	4	4	C
			Bandejas plásticas (10 por cada 100)	40	101	C
	Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	3	C
			Tijeras de cocina (1 por cada 400)	1	0	NC
			Tenedor de cocina ((1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	0	NC
			Espumadera (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C
			Rallador (1 por cada 200)	2	3	C
			Pinzas para alimentos (1 por cada 200)	2	4	C
			Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	3	C
			Cuchara para servir (5 por cada 400)	5	5	C
			Tablas para picar (1 por cada color)	4	5	C
			Juego de cuchillos (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	4	C
			Cucharón (1 de de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	2	2	C

seco
vaso
sopa
postrera
sopa
postre
tenedor-cuchillo

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

Capítulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencio depicit de 13 platos de seco, 235 platos de sopa, 5 postreras, 360 cucharas de sopa, 20 cucharas póstreras, 1 olla a presión, 1 plancha para asar, 3 canecas 110-140 lt., 3 canecas 50-65 L, 1 tijera de cocina, 2 tenedores de cocina, 3 baldes, 2 traperos, 1 cepillo, 2 recogedores.