ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ D.C. 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: 21 | 03 | 2023 Hora Inicio: 7:00 am Hora Finalización: 3:40 pm

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación razón de ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP08-006 lagos de timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Torres

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Periodistas Dirección: CL 41 b # 78 h - 45 sur

Tel: NA Cel.: 3213677750 Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 199 Total Histórico de Asistencia: 17339

Observaciones por parte de la Supervisión

Se realiza supervisión para el componente técnico nutricional con perspectiva al cierre del convenio/vigencia se realiza seguimiento a OPE's abiertas se deja a continuación datos relevantes al termino de la ejecución:

- El comedor a la fecha no cuenta con visita de inspección sanitaria por ente de control, se realiza solicitud de visita el 24/11/2022 bajo el Nº radicado 53228.

- Ultimas capacitaciones en ciclo de menú, mitota patrón, analis nutricionales y estandarización de utensilios el 06/02/2023 y el 04/03/2023 para ambos temas.

- Fecha ultima lavada del tanque 20/10/2022 y ultima fumigación el 24/10/2022

- Nutricionista del asociado cuenta con asistencia a Fortalecimiento el 28/10/2021 y a sensibilización el 22/09/2022; responsable del servicio cuenta con asistencia a jornada de sensibilización el 16/11/2022

SCAN AnyScanner

- Luego de socializar el estado nutricional con los participantes el 14/01/2023 se realizan 6 canalizaciones el 18/01/2023.

- Ultima capacitación al personal manipulador el 18/03/2023 tema: Plan de saneamiento basico Limpieza y desinfección

- Ultima actividad de EVS y Actividad fisica el 14/03/2023 tema: Reducción del consumo de sal y sodio y actividad fisica se sube al SIRBE (inf. cualitativo) bajo el # curso 2786 a 175 participantes y se envia informe cualitativo el 15/03/2023 a Inutricionista local vica correo.

- Ultimo tamizaje en talla y peso el 11/03/2023, Se evidencia que durante la ejecución del convenir se tallaron y pesaron 200 participantes.

Se realiza revisión documental de la ejecución del contrato dejando evaluativo No conforme descrita en Capitulo E acta administrativa y en lista de chequeo gestión documental, en el emolme de debe Subsanal y veritícar; Se realiza cierre del componente ambiental evalucando OPR's abierta a la fecha generando conformidad.

El dia de hoy no se generan observaciones al servicio prestado.

[redacted]

No tengo Comentarios Sonia Amparo Torres Castañeda CC 52850151

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R
O	21	08/03/2023	21/03/23: Personal manipulador aplica buenas practicas de manofactora, en la ejecución del servicio.	X		Cerrado	
O	30	08/03/2023	21/03/23: Se evidencion medias cañas de cocina sin desprendimiento de pintura (se pintan y resanan)	X		Cerrado	
O	54	08/03/2023	21/03/23: Cumple con pesos de porción servida establecidos para grupo etareo de 9 a 13 años (se anexa formato FOR-PSS-252)	X		Cerrado	

SCAN AnyScanner

	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
Integración Social		PAGINA 4 de 4

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Amparo Torres C Nombres y Apellidos	Brigith Alejandra Trujillo Garcia Nombres y Apellidos
 Firma	Brigith Trujillo G. Firma
52850151 Cédula de Ciudadanía	1'233.497.043 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio. Cargo	Apoyo a la supervisión SDIS Cargo

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

AnyScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20219028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitaria - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	773349 - CCCP 08-006 Lagos de timiza		
DIRECCIÓN:	CL 41b #78h-45 sur	TELÉFONO:	NA
OPERADOR	Corporación razón de ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	21/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	8	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	20	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	171

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
9 a 13 años	3	Albondigas en salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	68	PESO MUESTREADO	71	69	69																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	101	101																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Espaguetis	Espaguetis	98	PESO MUESTREADO	103	96	93																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	97	94																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Zanahoria rallada + cilantro + limon	Zanahoria rallada + cilantro + limón	65	PESO MUESTREADO	70	72	68																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	110	104																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada	28	PESO MUESTREADO	31	28	30																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	100	107																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Sopa de arroz	Sopa de Arroz	270	PESO MUESTREADO	279	278	274																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	102	101																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Sorbete de mora	Sorbete de mora	270	PESO MUESTREADO	273	265	281																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	98	104																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres Castañeda

AnyScanner

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: 07 | 03 | 2023 Hora Inicio: 8:30am Hora Finalización: 4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193-2022 Nombre Asociado: Corporación razón de ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP-08-006 lagos de Timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Torres

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Periodistas Dirección: Calle 41b #78h-45 sur Piso2

Tel: NA Cel.: 3213671750 Correo Electrónico: comedorlagos de timiza

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 199

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 195 Total Asistencia del Día: 195 Total Histórico de Asistencia: 15361

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	5,65	5,65
	Tomate	6,54	6,55
	Zanahoria	9,37	9,37

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	19,25	19,20
Bebida de fruta	Pipa ciruela	14	14
Postre	Pera	33,50	33,50

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Montana	23/11/2020	30/06/2023	05/04/2022		JTP811
Carne			Montana	23/11/2020	30/06/2023	12/09/2022		SPQ 016
Leche	Comercializadora Rosalinda		Makro	24/01/2023		15/04/2022		TAC 923
Queso	Comercializadora Rosalinda		Makro	24/01/2023		13/09/2022		JFV 255
Yogurt	Comercializadora Rosalinda		Makro	24/01/2023		13/09/2022		JFV 365

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Crema de leche	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Huevos	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		25/09/2022		TAL 044
Mayonesa	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		25/09/2022		TAL 044
Atún	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		25/09/2022		TAL 044
Abarrotes	Comercializa Rodriguez		MaKro	24/01/2023		25/09/2022		TAL 044
Pulpas			Frespor	24/01/2023		05/06/2022		THY 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Sonia Torres (Responsable)	26/08/2022
2	Juan Pablo Gonzalez (Reemplazo Auxiliar)	13/08/2022
3	Gustavo Rodriguez (Nutricionista)	16/09/2022
4	Claudia Milena Perdomo	03/03/2023
5	Liliana Ceida	04/11/2022
6	Luz Enith Lemus	27/03/2022
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: 06/02/2023 - 04/03/2023 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: 06/02/2023 - 04/03/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 06/02/2023 - 06/03/2023 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 ☐ TEMA: BPM / Uso adecuado de dotación

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Claudia Milena Perdomo	04/03/2023 - 28/02/2023
2	Liliana Ceida	03/01/2023 - 28/02/23
3	Luz Enith Lemus	04/02/2023 - 28/02/23
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales 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 [X] NC [ ] NA [ ]	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de cuchuco	80,3	82,3
Cereal	Arroz con Ajonjolí	79,3	84,3
Proteína	Carne de res asada	79,5	70,8
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, tomate y zan	11,4	2,6
Tubérculo o Plátano	Puré de papa	76,9	67,9
Bebida de Fruta	Sorbete de Guanabana	0,4	1,9
Postre	Pera	—	—

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 23 Mes 10 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 11 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:** 20/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 5 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: 09/12/2022 Responsable 11/01/2023 Nutricionista	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 [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 13 Mes 01 Año 2023	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 [ ]

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 15 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Hablemos Sobre Grasas **Actividad Física:** Primera Actividad Física **Fecha:** 16/02/2023	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: 23/01/2023 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 [ ] Radicado 23/12/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 13/12/2022 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 [ ]

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Se realiza pesaje de la ensalada mezclada y se evidencia faltante de 850g,lo cual se completa con tomate dando el cumplimiento al peso total requerido

Variable 26 Tema de capacitación BPM/uso adecuado de dotación

Juan Pablo Gonzalez reemplazo de auxiliar del día

Variable 31 se realiza solicitud de visita el 24/11/2022 con número de radicado 533228

Variable 59. se realiza toma de datos antropometricos del 1 al 06 de marzo para 5 participantes nuevos

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No tengo ninguna observación
Sonia Amparo Torres Castañeda

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	21	se evidencia separación de una parte de sopa lo cual hay interrupción de temperatura.	Próxima Visita
O	30	se evidencia media caña de cocina con desprendimiento de pintura y deterioro	Próxima Visita
O	54	No cumple con los pesos servidos de la carne para grupo etareo de 9 - 13 años	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	5	27/02/2023	08/03/2023 los alimentos para la preparación de la ensalda se realizan el pre-alistamiento una hora antes	X		Cerrado		
O	7	27/02/2023	08/03/2023 el pea-alistamiento de alimentos se realiza con su respectivo lavado y desinfección	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Torres	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52858151	1057593627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP - 08 - 006 Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	Calle 41b #78h - 45 sur	TELÉFONO:	NA
OPERADOR	Corporación razón de ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	08/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	20	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 44 AÑOS	163

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	3	Carne de res asada	Carne de res asada	62	PESO MUESTREADO	62	63	78																			1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	125																			
					CALIFICACION	3	3	1																			
4	3	Arroz con Ajonjoli	Arroz con Ajonjoli	90	PESO MUESTREADO	88	97	95																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	107	105																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
4	3	Ensalada lechuga tomate zanahoria	Ensalada lechuga tomate zanahoria	65	PESO MUESTREADO	65	71	69																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	109	106																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
4	3	Pure de Papa	Pure de Papa	84	PESO MUESTREADO	77	85	87																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	101	103																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
4	3	Sopa de cuchuco	Sopa de cuchuco	270	PESO MUESTREADO	292	291	255																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	107	136																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
4	3	Sorbete de Guanabana	Sorbe de Guanabana	270	PESO MUESTREADO	263	253	270																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	106	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
4	3	Pera	Pera	130 - 170	PESO MUESTREADO	133	166	152																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Sona Amparo Torres

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP - 08 - 006 Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	calle 41b #78h - 45 sur	**TELÉFONO:**	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	08/03/2023	**OPERADOR:**	Corporación razón de ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res asada	Carne de res Asada	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Arroz con Ajanjolí	Arroz con Ajanjolí	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Ensalada de lechuga tomate zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate zanahoria	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Pure de Papa	Pure de Papa	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sopa de cuchuco	Sopa de Cuchuco	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sorbete de Guanabana	Sorbete de Guanabana	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Pera	Pera	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres Castañeda

Powered by CamScanner

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

Periodo Informe Desde 01 | 02 | 2023 Hasta 28 | 02 | 2023 Fecha Revisión 08 | 03 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9193-2022 Nombre Asociado: Corporación Volver de ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP - 08-006 Lagos de Timiza

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

Responsable Servicio : Sonia Torres Castañeda

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		solicitud de visita
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	X		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		18/01/2023
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		

Powered by CamScanner

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

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

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

Powered by CamScanner

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

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Sonia Torres	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52850151	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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

Fecha de Visita: 27 (DD) 02 (MM) 2023 (AA) Hora Inicio: 08:40am Hora Finalización: 03:30pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP 08-006 Lagos de Timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Torres

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Periodistas Dirección: Cl 41B 78H 45 Sur Piso 2

Tel: NA Cel.: 3213671150 Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 195 Total Asistencia del Día: 190 Total Histórico de Asistencia: 13816

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 [ ] NC [X] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	7.5	7.5
	Tomate	6.7	6.7
	Perejil	0.2	0.2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate de árbol	13.5	14
	Leche	51.2	64
Postre	Pera	32.7	37.8

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Montanas Meat	23/11/2022	Montanas Meat	23/11/2022	30/06/2020	05/04/2022	05/04/2022	JRR891
Carne	Montanas Meat	23/11/2022	Montanas Meat.	23/11/2022	30/06/2020	27/09/2022	27/09/2022	SPQ048
Leche	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	/	25/04/2022	/	TAC937
Queso	comercializ Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	/	13/09/2022	/	JKJ385
Yogurt	comercializ Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	/	13/09/2022	/	JKJ385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		13/09/2022	JKJ385
Crema de leche	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		13/09/2022	JKJ385
Huevos	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		25/09/2022	TAL979
Mayonesa	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		25/09/2022	TAL979
Atún	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		25/09/2022	TAL979
Abarrotes	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Makro	24/01/2023	Fav. con requerimientos		25/09/2022	TAL979
Pescado								
Pulpas	comercializ. Rodriguez	30/03/2022	Frescor	02/06/2022	Favorable		05/06/2022	THY439

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	Sonia Torres (Rapacusale)	26/08/2022
2	Catalina Castellanos (Auxiliar)	11/10/2022
3	Gustavo Rodriguez (Nutricionista)	16/09/2022
4	Johana Corredor	22/08/2022
5	Liliana Cerda	04/11/2022
6	Luz Enith Lemus	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: 28/11/2022 - 13/12/2022 03/01/2023 - 06/02/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 28/11/2022 - 03/01/2023 06/02/2023	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: 28/11/2022 - 13/12/2022 03/01/2023 - 06/02/2023 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	Johana Corredor	03/01/2023 - 27/01/2023
2	Liliana Cerda	03/01/2023 - 27/01/2023
3	Luz Enith Lemus	09/02/2023 - -
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 l **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C [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 cuchuco de maiz	84	846
Cereal	Arroz con fideos	92	80
Proteína	Carne de cerdo guisada	91.2	82
Ensalada o Verdura	Zanahoria rallada con tomate y perejil	2.8	32
Tubérculo o Plátano	Papa sin cascara cocida con tomillo	90	83
Bebida de Fruta	Sorbete de tomate de árbol	1.1	1.0
Postre	Pera	NA	NA

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 28 Mes 10 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 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:** 20/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [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: 09/12/2022 Responsable 11/01/2023 P Social - N.D.	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 18 Mes 01 Año 2023	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 [ ]

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 15 Mes 11 Año 2022 Aprobación 16/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoria 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:** Hablemos sobre grasas **Actividad Física:** Promocion Actividad Fisica **Fecha:** 16/02/2023	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: 23/01/2023 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 [ ] Radicado: 23/12/22	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** ✓ Pago 13/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Asociado solicita a SDIS aprobación de ajuste a plan de compras a 195 participantes del 27/02/2023 al 04/03/2023, aprobado en correo de hoy.

Variable 1. Asociado presenta autorización de cambio de preparaciones: 23/02 jugo de fríjol por jugo de mango 22/02: granadilla por mandarina, 28/02: pollo en salsa de champiñones por pollo en salsa de zukini

Variable 31. Se evidencia solicitud de visita ante la autoridad sanitaria mediante radicado 53228 del 24/11/2022.

Variable 59 Toma de datos antropométricos: 28/11/2022: 105, diciembre 20 participantes nuevos, enero 12 participantes nuevos, febrero 25 participantes, pendiente registro de datos de febrero en sistema

Variable 65 Pendiente registro de información en sistema con nueva parametrización.

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

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No tengo ninguna observación Sonia Amparo Torres Castañeda CC 52850151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	Se evidencian 4 Kilos de zanahoria congelada y prealistada (con proceso de pelado) para uso de ensalada del dia de hoy.	Próxima visita
O	7	No se realiza prealistamiento de ensalada de acuerdo a lo establecido en anexo tecnico no se realiza pesado de los alimtos, evidenciando inicialmente 4 Kilos de déficit en ensalada de zanahoria rallado con tomate y perejil, posteriormente asaciado realiza reposicion correspondiente.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	47	29/11/2022	Asociado presenta soporte de mantenimiento a empaque de refrigerador y se evidencia su hermeticidad, adquiere recipientes para ensaladas y huevos, extractor de cocina se encuentra funcionando.	X		Cerrado	—	
O	10	27/01/2023	Se evidencia ajuste a cálculo de cantidad de proteína entera de acuerdo a lo establecido	X		Cerrado	—	
O	35	03/02/2023	Se evidencia extractor de cocina funcionando	X		Cerrado	—	
O	42	03/02/2023	Se evidencia reemplazo de malla de extractor de área de preparación y equipos de almacenamiento de alimentos en adecuadas condiciones higiénicas	X		Cerrado	—	
O	26	03/02/2023	Se evidencia soporte de inducción a personal manipulador Liz Edith Lemus	X		Cerrado	—	
O	43	03/02/2023	Se evidencia que se incluye cambio de principio activo de desinfección en plan de saneamiento, incluyendo frecuencia de uso y tasa de dilución publicada	X		Cerrado	—	

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Torres.	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Adriana M. Rozo A.
Firma	Firma
52850151	52809085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP 08-006 Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	Cl 41B 78H 45 Sur Piso 2	TELÉFONO:	NA
OPERADOR	Corporación Razón de Ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	8	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	107

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	2	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	37 41	PESO MUESTREADO	37	37																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Arroz con fideos	Arroz con fideos	65 59-72	PESO MUESTREADO	65	65																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Zanahoria rallada con tomate perejil	Zanahoria rallada con tomate perejil	50	PESO MUESTREADO	45	45																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	90																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Papa sin cáscara cocida con tomillo	Papa sin cáscara cocida con tomillo	50	PESO MUESTREADO	49	46																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	92																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Sopa de duchuco de maiz	Sopa de duchuco de maiz	240 216-264	PESO MUESTREADO	246	231																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	96																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Sorbete de tomate de árbol	Sorbete de tomate de árbol	240	PESO MUESTREADO	230	240																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Pera	Pera	100	PESO MUESTREADO	121	119																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																								
					CALIFICACION	3	3																						

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Adriana M. Rozo A.
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres

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:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP 08-006 Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	Cl 47B 78H - 45 Sur Piso 2	**TELÉFONO:**	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/02/2023	**OPERADOR:**	Corporación Razón de Ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Zanahoria rallada con tomate y perejil	Zanahoria rallada con tomate y perejil	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa sin cascara cocida con tomillo	Papa sin cascara cocida con tomillo	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
sopa de cuchuco de maiz	sopa de cuchuco de maiz	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
sorbete de tomate de árbol	sorbete de tomate de árbol	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Pera	Pera	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres

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	27	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113349 CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9193-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 5 **Descripción:** Se evidencian 4 kg de zanahoria congelada y prealistada, con proceso de pelado, para uso ensalada del día de hoy.	**No de Variable:** **Descripción:**

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR 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: 7:00 a.m Hora Finalización: 4:34 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349-CCCP08-006-Logos de Timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Amparo Torres Castañeda

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Periodistas Dirección: cl 41B 78H 45 Sur Piso 2.

Tel: No Aplica Cel.: 3213671750 Correo Electrónico: comedorlogosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 195 Total Asistencia del Día: 191 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 [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. Encuesta realizado 07/12/22	C [X] NC [ ] NA [ ] El 82% no acepto menú. Informe enviado 13/12/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Zanahoria	4,6	4,6
	C. Sopa	0,48	0,5
	Arveja	4,6	4,6
Cereal	Arroz	8,96	8,96
	Pimentón	1,15	1,2
Verdura o ensalada	Zanahoria	3,45	3,7
	Lechuga	3,92	3,9
	Tomate	3,8	4,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Higado	18,5	20,7
Tubérculo o plátano	Yuca	18,25	18,45
Bebida de fruta	Pulpa frutos rojos	13,44	14,0
	Leche p.	6,37	7,0
Postre	Yogurt	3,74	4,0
	Banano	21,4	25,8

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Montana's Meat	23/11/22	30/06/20	05/04/2022	05/04/2022	JRR 891
Carne			Montana's Meat	23/11/22	30/06/20	27/07/2022	27/07/22	SPQ 048
Leche	Comercial. Rodriguez	30/03/22	Makro	24/01/23		25/04/2022		TAC 937
Queso	Comercial. Rodriguez	30/03/22	Makro	24/01/23		13/09/2022		JKW 385
Yogurt	Comercial. Rodriguez	30/03/22	Makro	24/01/23		13/09/2022		JKW 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requerim.		13/09/22	JKV 385
Crema de leche	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requerim.		13/09/22	JKV 385
Huevos	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requerim.		25/09/22	TAL 979
Mayonesa	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requeri.		25/09/22	TAL 979
Atún	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requer.		25/09/22	TAL 979
Abarrotes	Comercial Rodríguez	30/03/22	Makro	24/01/23	Favorable Requer.		25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Frescor	02/06/22	Favorable		05/06/22	THY 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Presentado: 03/12/2022 Avalado: 10/12/22 Socializado 10/12/22 y 28/01/23

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	Sonia Amparo Torres (Responsable)	26/08/2022
2	Neidy Catalina Casteblanco (Auxiliar)	11/10/2022
3	Gustavo Adolfo Rodriguez (Nutricionista)	16/09/2022
4	Johana Corredor	22/08/2022
5	Liliana Cerda	04/11/2022
6	Luz Enith Lemus	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: 28/11/2022-13/12/22-03/01/23. Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 28/11/2022-03/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 28/11/2022-13/12/2022-03/01/2023 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	Johana Corredor	03/01/23-27/01/23.
2	Liliana Cerda	03/01/23-27/01/23
3	Luz Enith Lemus	— —
4	Neidy Catalina Casteblanco	29/11/22.-27/01/23
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C [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 Patacón	74,2	72,4
Cereal	Arroz con Pimentón	91,1	86,4
Proteína	Higado Dorado con tomillo	87,5	77,7
Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre	4,6	5,2
Tubérculo o Plátano	Yuca con laurel	88,5	77,7
Bebida de Fruta	Sorbete Frutos Rojos	4,8	3,1
Postre	Banano con Yogurt	4,1	5,4

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 28 Mes 10 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 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:** 20/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 09/12/22 Responsable Fecha: 11/01/23 P. Social y nutricionista	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 18 Mes 01 Año 2023	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. Canalizaciones realizadas 18/01/23	C [X] NC [ ] NA [ ] Canalizaciones a 6 partes.

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 15 Mes 11 Año 2022 Aprobación 16/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Endulzate saludablemente **Actividad Física:** Promoción de la actividad Física **Fecha:** 19/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 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 [ ] Radicado 23/12/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** ✓ Pago realizado el 13/12/22 Recibo Nº 22990110221	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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [ ] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

N°	Variables				Nivel de Cumplimiento
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [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

Variable 59. Se evidencia 137 tomas de medidas antropométricas a la fecha de la siguiente manera: en noviembre el 28/11/2022 a 105 participantes en la toma masiva; en diciembre/2022 se realizo toma a 20 participantes nuevos y en enero/2023 a 12 participantes nuevos.

Variable 31. Se evidencia solicitud de visita ante la autoridad sanitaria mediante radicado 53228 del 24/11/2022.

Variable 66. Se evidencia envio de informe cuantitativo del mes de Enero/2023, no se observa informe cualitativo dado que este se realiza semestralmente y al finalizar convenio.

Variable 1. Se evidencia intercambio autorizado por el nutricionista del asociado para el día de mañana de la semana 3 minuta 18 del 04/02/2023 de Jugo de maracuya por Jugo de Piña.

Se evidencia autorización de plan de compras sobre 195 participantes desde nivel central para la semana correspondiente del 30/01/2023 al 04/02/2023.

Variables 24 y 25. Se evidencia ingreso de manipuladora señora Luz Enith Lemus el 01/02/2023 la cual se encuentra dentro de los tiempos de ejecución para capacitaciones

Se socializo y se deja copia de la presente acta.
Se evidencio que el aplicativo RAD no funciono correctamente y solo se subio asistencia de 102 participantes, se procede a contar firmas de 191 participantes de asistencia.
No se evidencia historico de asistencia dado que el RAD no funciona.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El refrigerador tuvo mantenimiento el día 02/01/23 se cita nuevamente ya que no hermetizo forma correcta

Sonia Torres 52850151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	35.	Se evidencia ventilador del área de preparación el cual no funciona lo que genera que no se aplica una adecuada renovación de calor	Próxima visita.
O	42	Se evidencia deficiente estado de limpieza y desinfección en malla de ventilador del área de preparación y en interior de congelador de pulpas.	Próxima visita.
O	26	Se evidencia que la señora Luz Edith Lemus no ha recibido la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, dado que comenzo labores el 01/02/2023.	Próxima visita.
O	43.	No se evidencia implementado en el programa de limpieza y desinfección el combio de principio activo del desinfectante estableciendo la frecuencia de uso y la tabla de dilusión.	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	47	29/11/2022	03/02/2023: Se continua evidenciando caucho de la nevera refrigerador que no garantiza hermeticidad al cierre de la puerta, adicional aún no se cuenta con recipientes para ensalado y o se observa que para el almacenamiento de huevos tampoco cuentan. Extractor de cocina sin funcionamie		X	Abierto		
O	10	27/01/23	03/02/2023: Se evidencia que no se ha realizado ajuste en tabla de calculo y plan de compras para la fruta entera. se observa ajuste al factor de perdida en carne molida.		X	Abierto		
O	19	27/01/23	03/02/2023: Se evidencia formato de entradas y salidas el cual se encuentra congruente con las existencias observadas en bodega de alimentos	X		cerrado		
O	21	27/01/23	03/02/2023: Se evidencia personal manipulador sin la utilización de guantes para los procesos de preparación de alimentos.	X		cerrado		
O	57	27/01/23	03/02/2023: Se evidencia temperaturas de alimentos preparados las cuales se encuentran dentro del rango de seguridad establecido	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
Sonia Amparo Torres Castañeda	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Nery Fuentes
Firma	Firma
52890151	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08 - 006 - Lugar de Tamiza		
DIRECCIÓN:	cl 41B 78H 43 Sur Piso 2	TELÉFONO:	3213671750
OPERADOR	Corporación Razón de Ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	03/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE 2A 14 AÑOS	163.

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
9 a 13 años	3	Sopa Patacón	Sopa Patacón	270	PESO MUESTREADO	256	280	280																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	103	103																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Higado Dorado con Tomillo	Higado Dorado con tomillo	45	PESO MUESTREADO	46	49	47																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	108	104																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	90	PESO MUESTREADO	92	90	89																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	98																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	65	PESO MUESTREADO	67	70	72																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	107	110																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Yuca con Laurel	Yuca con Laurel	76	PESO MUESTREADO	76	74	76																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Sorbete Frutal Rojos	Sorbete Frutal Rojos	270	PESO MUESTREADO	283	284	285																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	105	105																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
9 a 13 años	3	Banano con Yogurt.	Banano con Yogurt	86	PESO MUESTREADO	88	89	82																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	103	95																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres.

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 ORGANOLEPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08 - 006 - Logos de Timiza		
DIRECCIÓN:	Cl 41 B 78H 45 Sur Piso 2	**TELÉFONO:**	3213671750
FECHA (dd/mm/aaaa):	03/02/2023	**OPERADOR:**	Corporación Razón de ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa Patacón	Sopa Patacón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Hígado Dorado con tomillo	Hígado Dorado con tomillo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca con Laurel	Yuca con Laurel	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Frutos Rojos	Sorbete Frutos Rojos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con yogurt	Banano con yogurt.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes H.	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres

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

Periodo Informe Desde 01/01/2023 Hasta 31/01/2023 Fecha Revisión 03/02/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza

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

Responsable Servicio : Sonia Amparo Torres Castañeda.

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

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

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

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

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

D. Observaciones Generales

Se verifica informe correspondiente al mes de Enero /2023.

Se anexa CD con información

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme	

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Nery Fuentes
Firma	Firma
52850151	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	03	**MES**	02	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓNCOMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113349-CCCP08-006-ALQUERIA LA FRAGUA

Nº CONVENIO/VIGENCIA:9193/2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICOVARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 42 **Descripción:** Se evidencia deficiente estado de limpieza y desinfección en malla de ventilador del área de preparación y en el interior del congelador de pulpas	**No de Variable:** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _3__ MENÚ: ___16____

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

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

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

Fecha de Visita	27	1	2023	Hora Inicio	8:35am	Hora Finalización	5:20pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9193/2022** Nombre Asociado: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113349-CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

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

Nombre Responsable del Servicio: SONIA AMPARO TORRES CASTAÑEDA

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: PERIODISTAS Dirección: CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2

Tel: NO APLICA Cel.: 3213671750 Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 201

Participantes Autorizados por Plan de Compras 185 Total Asistencia del Día: 183 Total Histórico de Asistencia: 8876

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Zanahoria	_____	_____
	Papa	_____	_____
	Arveja	_____	_____
	Carne de res	_____	_____
Cereal	Arroz	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	Aguacate	10,96	11.01
	Tomate	2,32	2.35
	Cebolla junca	0,36	0,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne Molida	17,71	18
	Miga pan	2	2
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	Feijoa	12,8	13
	Azúcar	2,5	2,5
Postre	Fresas	14,59	15
	Helado	5,86	10

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	-	-	MONTANA´S MEAT	23/11/2022	30/06/2020	5/04/2022	5/04/2022	JRR 891
Carne	-	-	MONTANA´S MEAT	23/11/2022	30/06/2020	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Leche	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	-	25/04/2022	-	TAC 937
Queso	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	-	13/09/2022	-	JKU 385
Yogurt	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	-	13/09/2022	-	JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		13/09/2022	JKU 385
Huevos	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		25/09/2022	TAL 979
Mayonesa	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		25/09/2022	TAL 979
Atún	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		25/09/2022	TAL 979
Abarrotes	Comercialziadora Rodriguez	30/03/2022	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento		25/09/2022	TAL 979
Pescado								
Pulpas	FRESCOR	2/06/2022	FRESCOR	2/06/2022	Favorable	-	5/06/2022	THY 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SONIA AMPARO TORRES (Responsable del servicio)	26/08/2022
2	NEIDY CATALINA CASTELBLANCO (Auxiliar)	11/10/2022
3	GUSTAVO ADOLFO RODRIGUEZ (Nutricionista)	16/09/2022
4	SANDRA MARITZA BELTRAN	2/02/2022
5	JOHANA CORREDOR	22/08/2022
6	LILIANA CERDA	4/11/2022
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: **28/11/2022-13/12/2022- 03/01/2023-** 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: **28/11/2022- 03/01/2023**	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: **28/11/2022- 13/12/2022- 03/01/2023** 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	SANDRA MARITZA BELTRAN	29/11/2022 - 13/12/2023
2	JOHANA CORREDOR	29/11/2022 - programada para 28/01/2023
3	LILIANA CERDA	29/11/2022 - programada para 28/01/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**28**	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**30**	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día **__20___** Mes **__10__** Año **___2022____** **Material: ___PLÁSTICO_ Nº Tanques: _1___** **Capacidad Total: __1000L_____ Empresa: __GESTORES AMBIENTALES SAS_____** **Concepto Sanitario: _____FAVORABLE_____ Fecha Concepto:** Día **__08___** Mes **__11___** Año **__2021____**	C [X] NC [ ] NA [ ]			
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: **____24/10/2022___** Empresa:**GESTORES AMBIENTALES SAS** Concepto Sanitario: **___FAVORABLE____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 2ºC a 6ºC.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CEBADA PERLADA	80,1	75,2
Cereal	ARROZ BLANCO	90,1	66,5
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	78,4	65,7
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	15	8,4
Tubérculo o Plátano	YUCA DORADA	65,4	70,6
Bebida de Fruta	JUGO DE FEIJOA	1,8	2,9
Postre	FRESAS CON HELADO	-8,3	-5,2

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día **_28__** Mes **_10__** 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 **_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**: **_____20/12/2022_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: **09/12/2022- Responsable. 11/01/2023 Profesional social y Nutricionista Asociado**	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 **18** Mes **01** Año **2023**	**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 [ ] 18/01/2023 Canalizaciones 6 participantes

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 **__15__** Mes **_11__** Año **_2022___** **APROBADO 16/11/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]	**65**	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: Endulzate Saludablemente (162) participantes.** **Actividad Física: promocion de la actividad Física-** **Fecha: 19/01/2023-19/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: **23/01/2023** Fecha Reporte Cualitativo: **21/12/2022**				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **RADICADO 23/12/2022**	**68**	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____ **Recibo No 22990110221 del pago realizado el 13/12/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	**70**	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con 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
Variable 1: Se evidencia intercambios en el menú 5 el día 20/01/2023 en la fruta del postre, se dio papaya con leche condensada por melón con leche condensada y el menú 6 del día 21/01/2023 en la fruta, se dio melón con queso doble crema a cambio de papaya con queso, presenta autorización del nutricionista del asociado.
Variable 31: Se solicito visita ante la autoridad sanitaria mediante radicado 53228 del 24/11/2022.
Variable 59: Se evidencia 137 tomas de datos antropométricos a la fecha así: en noviembre el 28/11/2023 a 105 participantes toma masiva, en diciembre a 20 nuevos y en lo que lleva de enero 2023 se han tomado a 12 nuevos.
Variable 63: Se realizaron canalizaciones el día 18/'01/2023 a 6 participantes, 4 por obesidad y 2 por bajo peso.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor Comunitario

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No tengo ninguna observación.
Sonia Amparo Torres Castañeda CC 52880151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Se evidencia que no da cumplimiento en el plan de compras en los pesos requeridos según grupos etareos referidos para fruta entera (mandarina), se cuenta en plan con 28,16 kg y lo requerido según población es de 30,95 kg, no se cuenta con el factor de perdida de la carne molida, se encuentra en plan de compras como peso neto.	Próxima Visita
O	19	Se evidencia que no coincide la información registrada en formato de entradas y salidas con existencias de alimentos como: Queso doble crema, se registra formato 10 kg de queso y en existencias hay 12,5 kg, molida registra 16,5 kg y en existencias hay 21,10 kg, espagueti registra 10 kg y en existencias hay 10,250kg, arveja verde registra 19,9 kg y en existencias hay 3,65 kg.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se utiliza guantes para el prealistamiento de la fruta del postre.	Próxima Visita
O	57	Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de de las preparaciones guacamole T1= 15°C y T2= 8,4°C.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	46	29/11/2022	27/01/2023. Se evidencia que se coloco pasamanos a ambos lados de escaleras, tanto para niños y adultos.	X		Cerrado		
O	47	29/11/2022	27/01/2023. Se evidencia que se adquirio equipo de congelación. Sin embargo continua caucho de la nevera no garantiza hermeticidad en el cierre de la puerta. Adicional se evidencia recipientes para la preparación de ensaladas rotos. Falta recipientes para la ensalada. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
P	60	29/11/2022	27/01/2023. Se evidencia que se adquirio la cinta métrica la cual da cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico, con sensibilidad de 1 mm.	X		Cerrado		
R	53	13/01/2023	27/01/2023 Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido	X		Cerrado		
R	73	13/01/2023	27/01/2023 Se realiza revisión del informe del componente de alimentación, nutrición y salubridad el cual presenta conformidad a los términos establecidos en el anexo técnico.		X	Cerrado		

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Amparo Torres Castañeda Nombres y Apellidos	Dary Milena Moreno Nombres y Apellidos
 Firma	 Firma
52850151 Cédula de Ciudadanía	52696584 Cédula de Ciudadanía
Responsable Comedor Cargo	Apoyo a la Supervisión. Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113349-CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2	**TELÉFONO:**	NO APLICA
OPERADOR	CORPORACIÓN RAZÓN DE SER	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	27/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE > A 14 AÑOS	156

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Mayores de 14 años	13	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	300	PESO MUESTREADO	264	310	312	322	308	312	332	279	304	319	323	276	284								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	103	104	107	103	104	111	93	101	106	108	92	95									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	108	PESO MUESTREADO	108	112	115	110	111	108	112	107	97	113	107	116	107								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	106	102	103	98	104	99	90	105	99	107	99									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	85	PESO MUESTREADO	89	93	84	87	110	87	88	91	82	90	86	89	85								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	109	99	102	129	102	104	107	96	106	101	105	100									
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	GUACAMOLE	GUACAMOLE	78	PESO MUESTREADO	74	83	77	71	86	71	81	80	79	81	70	72	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	106	99	91	85	91	104	103	101	104	90	92	105									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	YUCA DORADA	YUCA DORADA	60	PESO MUESTREADO	66	62	63	53	59	62	66	63	64	84	63	67	57								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103	105	88	98	103	110	105	107	140	105	112	95									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	300	PESO MUESTREADO	310	290	295	300	295	295	305	315	310	300	290	320	290								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	97	98	100	98	98	102	105	103	100	97	107	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	115	PESO MUESTREADO	106	140	126	125	120	101	98	110	127	110	127	109	110								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	122	110	109	104	88	85	96	110	96	110	95	96									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Menu 11- semana 2:

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres Castañeda

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:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113349-CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/01/2023	**OPERADOR:**	CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJONJOLI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
YUCA DORADA	YUCA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Diana Milena Monroy R	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres Castañeda

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

Periodo Informe Desde 1 12 2022 Hasta 31 12 2022 Fecha Revisión 27 1 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349-CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

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

Responsable Servicio : SONIA AMPARO TORRES CASTAÑEDA

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	**C**		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	**C**		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No aplica de acuerdo a los resultados de la encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C	NA	No aplica dentro de los tiempso de ejecución
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

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

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

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

D.

Observaciones Generales
El comedor da cumplimiento a las actividades del mes diciembre para los diferentes compromisos.
Se recibe CD con informe y soportes de la gestión del mes de Diciembre 2022
Se deja copia en el Comedor Comunitario.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	Hilena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52890151	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113349-CCCP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9193-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se utiliza guantes para el prealistamiento de la fruta del postre.





No de Variable: 67

Descripción: Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones guacamole T1= 15°C y T2= 8,4°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___2___ MENÚ: _____11_____

GRUPO 6 a 8 años	GRUPO 9 a 13 años	GRUPO Mayores a 14 años
		

Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita: 13 | 01 | 2023 Hora Inicio: 7:30 a.m Hora Finalización: 5:10 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349-CCCP08-006-Lagos de Timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Amparo Torres Castañeda

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Periodistas Dirección: C141 B 78H 45 Sur Piso 2

Tel: No Aplica Cel.: 3213671750 Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 201

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 175 Total Asistencia del Día: 175 Total Histórico de Asistencia: 6719

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [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	Habichuela	2,7	3,1
	Zanahoria	2,7	2,9
Cereal	Arroz	8,05	8,05
	Pimentón	1,03	1,1
Verdura o ensalada	Acelga	4,4	6,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Carne cerdo	16,7	18,7
	Piña	1,5	1,6
Tubérculo o plátano	Platano Maduro	16,4	18,05
Bebida de fruta	Azucar	2,3	2,5
	Leche P.	6x1000g	7x1000g.
Postre	Bonno	18,5	18,7
	Queso	3,3	3,5

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Montana's Meat	23/11/22	30/06/20	05/04/22	05/04/22	IRP 891
Carne			Montana's Meat	23/11/22	30/06/20	25/07/22	25/07/22	SPQ 048
Leche	Comercial Rodriguez	30/03/22	Hacco	19/01/22		25/04/22		TAC 979
Queso	Comercial Rodriguez	30/03/22	Hacco	19/01/22		13/09/22		JKV 385
Yogurt	Comercial Rodriguez	30/03/22	Hacco	19/01/22		13/09/22		JKV 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		13/09/22	JKJ 385
Crema de leche	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		13/09/22	JKJ 385
Huevos	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Mayonesa	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Atún	Comercial. Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Abarrotes	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hacero	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAC 979
Pescado								
Pulpas			Frescor	02/06/22	Favorable		05/06/22	THH 439.

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 [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Sandra Maritza Beltran	02/02/2022
2	Johana Corredor	22/08/2022
3	Liliana Cerda	04/11/2022
4	Sonia Amparo Torres (Responsable)	26/08/2022
5	Neidy Catalina Casteblanco (Auxiliar)	11/10/2022
6	Gustavo Adolfo Rodriguez (Nutricionista)	16/09/2022
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: 28/11/2022-03/01/2023 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: 28/11/2022-03/01/2023	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: 28/11/2022-03/01/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Sandra Maritza Beltran	29/11/22-13/12/22
2	Neidy Catalina Casteblanco	29/11/22-13/12/22
3	Johana Corredor	03/01/22 - —
4	Liliana Cerda	03/01/22 —
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 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 caracteristicas 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). Envia informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Dia: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: Gestores ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C [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 Arracacha	78,4	79.1
Cereal	Arroz con Pimentón	92,7	83,3
Proteína	Carne cerda en Salsa Pipa	75,7	78,6
Ensalada o Verdura	Tortillo Acelga	79,6	80,2
Tubérculo o Plátano	Platano maduro con canela	78,8	83,4
Bebida de Fruta	Sorbete Feijoa	2,2	2,7
Postre	Banano con Queso	5,5	2,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 28 Mes 10 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 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: 20/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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. 09/12/2022 Respons. Fecha: 11/01/2023 Social y Nutric.	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 ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día / Mes / Año /	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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 15 Mes 11 Año 2022 Aprobación 16/11/2022	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:** Beneficios del consumo de frutas **Actividad Física:** Promoción actividad física **Fecha:** 17/12/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 21/12/2022 Fecha Reporte Cualitativo: 21/12/2022				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** / Recibo Nº 2299011022 del pago realizado el 13/12/22	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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

Variable 26. Se observa cambio de personal manipulador por lo tanto no cuentan aún con capacitación según plan de capacitación

Variable 31. Se evidencia Solicitud de visita para concepto sanitario con Nº 53228 del 24/11/2022.

Variable 67. Se evidencia radicado del plan de emergencias el 23/12/22 radicado Nº-E 2022057414

Variables 62 y 63. No aplica dado que se encuentran en tiempos de ejecución

Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Por error humano no se adiciona leche al inicio del servicio y se corrige en el participante No 17. Se realiza compra del congelador de 318 lt. el cual sera entregado dentro de 3 días en el comedor.

Donia Amparo Torres Castañeda CC 52850151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	53	Se evidencia al inicio del servicio que no se garantiza a 17 participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú, dado que el menú 23 del día de hoy especifica sorbete de Feijoa y se entrega jugo de feijoa en agua	Inmediato
R	73.	Se realiza revisión de informe del componente de alimentación nutrición y salubridad el cual presenta no conformidad a los terminos establecidos en el anexo técnico presenta falta de soportes en el subcomponente apoyo Alimentario y presentan soportes correspondientes a otro comedor	Inmediato

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	34	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia vidrios del comedor con película de seguridad	X		cerrado		
O	11	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia adquisición de alimentos para las preparaciones de 2 días de operación siguientes al día de hoy	X		cerrado		
O	13	20/12/2022	13/01/23: Se evidencia formatos de recepción de materias primas diligenciados adecuadamente y verificando las condiciones de los alimentos	X		cerrado		
O	6	20/12/2022	13/01/2023: Se evidencia preparaciones de los alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos	X		cerrado		
O	35	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia instalación de anjeo en ventiladores de extracción de anjeo del área de bodega y área de preparación	X		cerrado		
O	46	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia que aún no se cuenta con pasamanos a ambos lados de escaleras, tanto para niños y adultos, el asociado presento cotizaciones para realizar instalación.		X	Abierto		
O	47	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia adquisición de termometro y recipiente medidor, sin embargo aún no se cuenta con equipo de congelación de 508 L, adicional se observa cambio de empaque a modulo de refrigeración pero no garantizo hermeticidad en el cierre de la puerta.		X	Abierto	X	
O	48	29/11/2022	13/01/23: Se evidencia adquisición de termometro y peso patrón de 1kg, se diligencian formatos de verificación de basculos y grameras	X		cerrado		
O	12	29/11/2022	23/01/23: Se evidencian fichas técnicas de los alimentos observados en bodega	X		cerrado		
O	60	29/11/2022	23/01/23: Se evidencia cinta metrica la cual no da cumplimiento a lo establecido en el anexo tecnico, no cuenta con sensibilidad de 1mm		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	24	20/12/2022	13/01/23: Se evidencia cambio de personal manipulador el cual cuenta con las capacitaciones establecidas	X		cerrado		
O	28	20/12/2022	13/01/23: Se evidencia anjeo sin perforaciones en ventanos que dan a la calle	X		cerrado		
O	71	20/12/2022	13/01/23: Se evidencia capacitación en teoría del fuego de todo el recurso humano que labora en el comedor	X		cerrado		
O	54	20/12/2022	13/01/2023: Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo etareo 6 a 8 años el cual da cumplimiento al gramaje establecido	X		cerrado		
O	57	20/12/2022	13/01/23: Se evidencia que se garantizo temperatoras de seguridad de la preparaciones	X		cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	Nery Y. Fuentes H.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Sonia Torres	Nery Fuentes
Firma	Firma
52850151	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Comedor	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	cl 41 B 78H 45 Sur Piso 2	TELÉFONO:	3213671750
OPERADOR	Corporación Razón de Ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	13/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	2	Sopa Arrocacha	Sopa Arrocacha	240	PESO MUESTREADO	234	261																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Cornecerdo en salsa soppa	Cornecerdo en salsa ppña	37	PESO MUESTREADO	39	40																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	65	PESO MUESTREADO	71	64																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	98																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Tortilla Acelga	Tortilla Acelga	45	PESO MUESTREADO	44	48																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	106																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Platano Maduro con canela	Platano Maduro con canela	54	PESO MUESTREADO	49	52																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	96																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Sorbete Feijoa	Sorbete Feijoa	240	PESO MUESTREADO	261	251																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	104																				
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Banano con Queso	Banano con Queso	62	PESO MUESTREADO	68	68																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	109																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sonia Torres
NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres Castañeda

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 6
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	cl 41 B 78H 45 Sur Piso 2	**TELÉFONO:**	3213671750
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/01/2023	**OPERADOR:**	Corporación Razón de Ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa Arrocacha	Sopa Arrocacha	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne de cerdo con salsa piña	Cerdo en salsa piña	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tortilla Acelga	Tortilla Acelga	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Platano Maduro con canela	Platano Maduro con canela	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Feijoa	Sorbete Feijoa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Barono con Queso	Barono con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Y. Fuentes M.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sonia Torres
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Fuentes	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres Castañeda

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

Periodo Informe Desde 01 12 2022 Hasta 31 12 2022 Fecha Revisión 13 01 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 4193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza

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

Responsable Servicio : Sonia Amparo Torres Castañeda

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)	NC		No se observo encuestas adjuntadas
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No aprobación al menú vegetariano
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	No se evidencias se encuentran en tiempo
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)	NC	N	No se observa cronograma
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	NC		No se evidencia informe cuantitativo.

	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		C/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	NC		No corresponde al comedor los soportes
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	NC		No se encuentran soportes ordenados
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	NC		No se observa
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA.	

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	NC		No se observa
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D. Observaciones Generales

Se evidencia soportes los cuales no corresponden al comedor, adicional se observa que no se cuenta con todos los soportes de cada una de los compromisos.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme		No Conforme	X

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	Nery A. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Sonia Torres	Nery Fuentes
Firma	Firma
52850151	52151420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Comedor	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Fecha de Visita	20	12	2022	Hora Inicio	8:45 a. m.	Hora Finalización	6:00pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113349--CC CP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/0372023

Nombre Responsable del Servicio: SONIA AMPARO TORRES CASTAÑEDA

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: PERIODISTA Dirección: CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2

Tel: NO APLICA Cel.: 3213671750 Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras 160 Total Asistencia del Día: 146 Total Histórico de Asistencia: 3386

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 [ ] NC [X] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ] 7 /1272022 Reportado a local: 10/12/2022

Powered by CamScanner

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Atún	9,09	9,1
	Huevo de gallina	7,4	8,1
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mora	11,03	12,4
	Azúcar	2,3	2,5
Postre	Queso doble crema	3,05	3,1

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: NC: X NA:	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frio y verificando las condiciones del transporte.	C: NC: X 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			Montana´s Meat	23/11/2022	30/06/2020	5/04/2022	5/04/2022	JRR 891
Carne			Montana´s Meat	23/11/2022	30/06/2020	25/07/2022	25/07/2022	SPQ 048
Leche	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	-	25/04/2022	-	TAC 979
Queso	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022	-	JKV 385
Yogurt	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022	-	JKV 385

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		13/04/2022	JKO 385
Crema de leche	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		13/04/2022	JKO 385
Huevos	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		25/03/2022	TAL 979
Mayonesa	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		25/03/2022	TAL 979
Atún	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		25/03/2022	TAL 979
Abarrotes	Comercializa-dora Rodríguez	30/03/2022	Makro	19/01/2022	Favorable		25/03/2022	TAL 979
Pescado								
Pulpas			CI Cárdenas	2/06/2022	Favorable		5/06/2022	THY 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ] Presentado : 3/12/2022 Aval: 10/12/2022 Socializado: 10/12/2022

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SANDRA MARITZA BELTRAN	2/02/2022
2	DIANA MILENA LADINO	2/02/2022
3	CLARA EUGENIA RAMÍREZ	27/08/2022
4	SONIA AMPARO TORRES (RESPONSABLE)	26/08/2022
5	NEIDY CATALINA CASTEBLANCO (AUXILIAR)	11/10/2022
6	GUSTAVO ADOLFO RODRÍGUEZ (NUTRICIONISTA)	16/09/2022
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: _28/11/2022 y 13/12/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: _28/11/2022	C [ ] NC [X] 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: 28/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
1	SANDRA MARITZA BELTRAN	29/11/2022	13/12/2022
2	DIANA MILENA LADINO	29/11/2022	13/12/2022
3	CLARA EUGENIA RAMÍREZ	13/12/2022	13/12/2022
4	NEIDY CATALINA CASTEBLANCO (AUXILIAR)	29/11/2022	13/12/2022
5			
6			
7			
8			
9			

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [ ] 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 caracteristicas 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). Envia informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____-_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __-___ **%** **Fecha:** Día: ___-___ Mes: ___-___ Año: ____-___ **Nº Acta:** _____-_____ **Hospital/Subred:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [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 __20___ Mes __10___ Año ___2022____ **Material:** ___PLÁSTICO___ **Nº Tanques:** ___1___ **Capacidad Total:** ___1000l___ **Empresa:** _Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** __Favorable___ **Fecha Concepto:** Día __08___ Mes __11___ Año _____2021__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: ____2-1/10/2022_____ **Empresa**:Gestores Ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable_	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [ ] NC [X] 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 [X] NA [ ]	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	
Recipiente hermético 1000 ml	20	
Recipiente hermético 330 ml	20	
Recipiente hermético 200 ml	20	

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 2ºC a 6ºC.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	76,7	82,1
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	93,1	75,3
Proteína	TORTILLA CON HUEVO Y ATÚN	69,9	85,1
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	73,5	65
Tubérculo o Plátano	YUCA GISADA CON CILANTRO	85,2	71,3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	8,0	2,1
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	9,6	2,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __28__ Mes _10__ 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 __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**: _20/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ] 28/11/2022. 100 participantes

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 [x] 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:__09/12/2022 Responsable_	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __15__ Mes __11__ Año ___2022___ Aprobado 16/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** _Beneficio en el consumo de frutas__ **Actividad Física:** __Promoción de actividad física__ **Fecha:** ____17/11/2022_____	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: _____-_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]			

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____-_____	C [x] NC [ ] NA [ ] Con Solicitud, pago del 13/12/2022
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 [ ]

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [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 Interventoria/Supervisión

Se realiza seguimiento al acta del día 2211/2022.

Variable N°1. Se evidencia intercambio por pera se entrega mandarina menú N° 21.

Variable N 62, 63. NA no se ha realizado socialización del estado nutricional al comedor.

Variable N 66.. NA En plazo de realizar actividades

Se encuentra pendiente manzana del postre del menú N°4que se encuentra dentro del plazo.

Se recibe informe de gestión del mes de noviembre 1 CD.

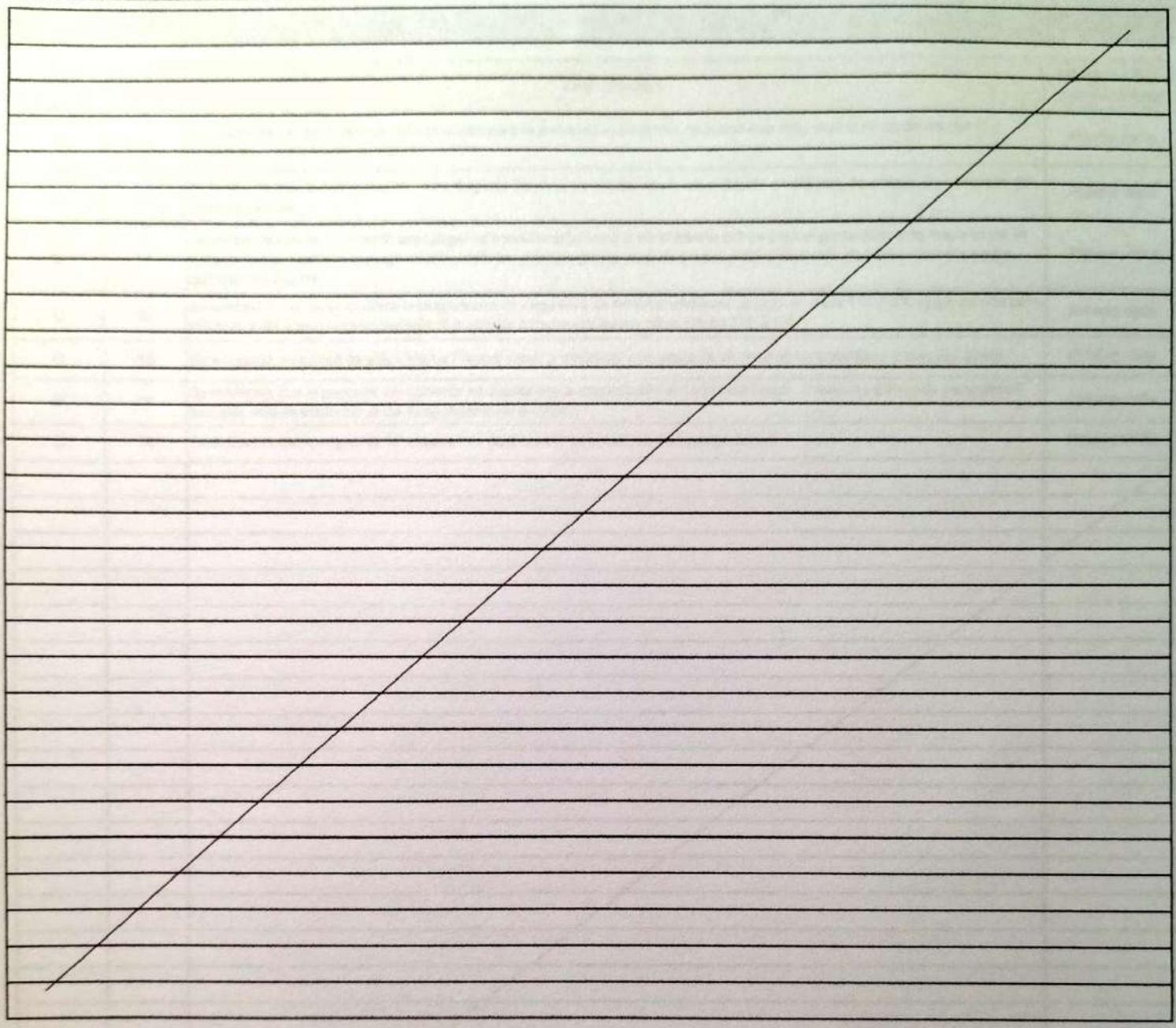
Variable N°67. NA. Dentro del tiempo de plazo

Se evidencia ajuste de plan de compras a 160 participantes del 17 al 24/12/2022.

Variable N°61. NA Pendiente socialización de estado nutricional al profesional social y Nutricionista

Se socializa el acta con el comedor

Powered by CamScanner



Comentarios por parte de quien atiende la visita

No tengo ningun Comentario Sonia Amparo Torres Castañeda
cc. 52850151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	Se evidencia uso de 4 latas de atún en aceite para la preparación de tortilla de huevo con atún, siendo no conforme con lo establecido en el análisis nutricional	Próxma visita
O	24	Se evidencia que la manipuladora Clara Eugenia Ramírez no cuenta con la capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materias primas.	Próxma visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de mayores de 14 años por no ajustarse al al rango de tolerancia en gramaje (peso) para las preparaciones de tortilla de huevo con atún y yuca guisada con cilantro.	Próxma visita
O	57	Se evidencia que no se garatiza la temperatura de seguridad de las preparaciones de jugo de mora T°1: 8,0°C (jugo servido para entrega) y del queso corerspondiente al postre de banano con queso doble crema T°1: 9,6°C	Próxma visita
O	13	Se evidencia recepción de pulpa marca Frescor sabor a maracuya que presenta un color no característico, y atún con aceite.	Próxma visita
O	71	Se evidencia que el personal del comedor no cuenta con la capacitación en teoría del fuego , manejo de extintores y seguridad humana, sólo se evidencia el del Responsable de la unidad.	Próxma visita
O	28	Se evidencia que el angeo de la ventana que da a la calle se encuentra con perfotaciones	Próxma visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	11	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que se adquiere para cepillada para las preparaciones; sin embargo se evidencia que no se cuenta con los alimentos disponibles para 2 días de preparación, al termino de la presente visita no secuenta con la fruta del postre del menú N°3, Uva Isabella.		X	Abierto		
O	12	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los productos utilizados para las preparaciones.		X	Abierto		
O	16	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor dispone de una nueva distribución de los alimentos en los equipos de frío con lo cual garantiza la conservación y la inocuidad de los mismos evitando contaminaciones cruzadas.	X		Cerrado		
P	21	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el personal implementa de forma adecuada las buenas prácticas de manufactura, se cuenta con dotación adecuada y uso de zapatos antideslizantes.	X		Cerrado		
P	22	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con protocolo de lavado de manos, remitido a la nutricionista local el 3/12/2022, con aval del 10/12/2022 y socializado al personal el 10/12/2022.	X		Cerrado		
P	30	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que los huecos de la pared fueron protegidos de igual forma los del piso del salón comedor fueron arreglados.	X		Cerrado		
O	34	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que se realiza aplicación de película a una parte de los vidrios del comedor, sin embargo aún no han sido protegidos todos.		X	Abierto		
O	35	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el extractor de la campana de la cocina ya se encuentra funcionando de forma adecuada, sin embargo se evidencia que tanto el extractor lateral del área de preparación como de la bodega, no cuentan con anjeo de protección.		X	Abierto		
O	36	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con toda la bombillería funcionando correcamente.	X		Cerrado		
O	46	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con el pasamanos a ambos lados en la escaleras para adultos y niños.		X	Abierto		
O	47	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor aún cuenta con equipo de congelación de 375L y no de 508L como lo establece el anexo, se evidencia empaques de módulo de refrigeración roto. No se cuenta con un termómetro de medición, ni recipientes medidores.		X	Abierto		
O	48	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con plan de mantenimiento, cronograma y hojas de vida, sin embargo no cuenta con pesa patrón motivo por el cual no se puede realizar verificación de los equipos de masa y no se diligencia el formato. No se cuenta con un termómetro.		X	Abierto		
O	49	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con el menaje portable completo para la entrega del alimento en casa.	X		cerrado		
O	56	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que se cuenta con los recipientes de condimentos (ají, orégano y pimienta) disponibles para los participantes durante toda la jornada.	X		cerrado		
O	60	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con la pesa patrón. El comedor presenta cinta métrica pero no se encuentra instalada.		X	Abierto		
O	69	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con el botiquín tipo A requerido, debidamente dotado, de igual forma se cuenta con camilla de traslado.	X		cerrado		
O	70	29/11/2022	20/12/2022: En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con los dos extintores de 10Lb y dos detectores de humo debidamente instalados en áreas del salón comedor y bodega.	X		cerrado		

Powered by CamScanner

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
52850151	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Comedor	Profesional Apoyo a Supervisión.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113349--CC CP 08-006 LAGOS DE TIMIZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2	**TELÉFONO:**	3213671750
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/12/2022	**OPERADOR:**	CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Casuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Casuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Amparo Torres Castañeda

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113349–CC CP 08-006 LAGOS DE TIMIZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 41B # 78H- 45 SUR PISO 2	**TELÉFONO:**	3213671750
OPERADOR	CORPORACIÓN RAZÓN DE SER	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	20/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __1_A __2__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	8	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	132

						NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	300	PESO MUESTREADO	315	293	308	315	315	307	314	295													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	98	103	105	105	102	105	98														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	108	PESO MUESTREADO	113	112	97	105	101	98	105	94													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	104	90	97	94	91	97	87														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	TORTILLA DE HUEVO CON ATÚN	88	PESO MUESTREADO	88	79	73	91	84	88	92	86														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	90	83	103	95	100	105	98														
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	3	3	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	68	PESO MUESTREADO	90	71	75	72	65	71	61	70													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	132	104	110	106	96	104	90	103														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	91	PESO MUESTREADO	108	154	90	122	84	111	120	93														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	119	169	99	134	92	122	132	102														
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO MUESTREADO	290	310	300	300	300	300	300	300													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	103	100	100	100	100	100	100														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	102	PESO MUESTREADO	96	92	91	89	96	95	95	96													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	90	89	87	94	93	93	94														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL NOMBRES Y: María Consuelo Duarte H. / María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Dana Amaro Torres

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 1 11 2022 Hasta 30 11 2022 Fecha Revisión 20 12 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349--CC CP 08-006 LAGOS DE TIMIZA

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

Responsable Servicio : SONIA AMPARO TORRES CASTAÑEDA

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.	NA	No aprobado cronograma
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		Solicitud
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	En mes de diciembre
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)		NA	Dentro de los plazos
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	Dentro de los plazos
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	No se realiza solicitud
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		28/11/2022
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		NA	
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)		NA	
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		NA	
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		NA	
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		NA	

Powered by CamScanner

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		Solicitud visita
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento		NA	
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF		NA	
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		1 semana
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	Según lineamiento
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		Plan de emergencias
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago		NA	Dentro de los plazos
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

Powered by CamScanner

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

D.

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

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
52850151	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE COMEDOR	Profesional Apoyo Supervisión.
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 29 | 11 | 2022 — Hora Inicio: 7:00 a.m. — Hora Finalización: 4:40 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9193/2022 — Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349-CCCP08-006 - Lagos de Timiza

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

Nombre Responsable del Servicio: Sonia Amparo Torres Castañeda.

2. Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: Perdistol — Dirección: C141B 78H 45 Sur Piso 2

Tel: No Aplica — Cel.: 3213671750 — Correo Electrónico: comedorlagosdetimiza@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — N° Participantes en Atención: 192.

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 144 — Total Histórico de Asistencia: 801

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X — NC: — — NA: —	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C: X — NC: — — NA: —
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C: X — NC: — — NA: —	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C: X — NC: — — NA: —
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: X — NC: — — NA: —	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: X — NC: — — NA: —
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: 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	Espagetti	9,0	9,0
Verdura o ensalada	Zanahoria	14,7	15,1
	Cilantro	0,2	0,25

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	C. Molido	19,2	19,2
	Huevo	3,0	3,5
Tubérculo o plátano	Papa	18,9	19,2
Bebida de fruta	Moro	13,91	14
	Leche P.	6,56	7,0
Postre	Papaya	15,86	16,25
	Yogurt	3,87	4,0

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Avidanos Meat	23/11/22	30/06/20	05/04/22	05/04/22	JRR 891
Carne			Avidanos Meat	23/11/22	30/06/20	25/07/2022	25/07/22	SPQ 048
Leche	Comercializ. Rodriguez	30/03/22	Mauro	19/01/22		25/04/22		TAL 979
Queso	Comercial. Rodriguez	30/03/22	Mauro	19/01/22		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Comercial. Rodriguez	30/03/22	Mauro	19/01/22		13/09/22		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Comercio Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Crema de leche	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Huevos	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Mayonesa	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Atún	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Abarrotes	Comercial Rodríguez	30/03/22	Hokio	19/01/22	Favorable		25/09/22	TAL 979
Pescado								
Pulpas			Frescor	02/06/22	Favorable		05/06/22	THY 439

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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Sandra Maritza Beltran	02/02/2022
2	Diana Milena Ladino	03/05/2022
3	Luz Marina Goray	06/05/2022
4	Sonia Amparo Torres (Responsable)	08/11/2022
5	Neidy Catolina Costeblanco (Auxiliar)	11/10/2022
6	Gustavo Adolfo Rodriguez.	16/09/2022
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: 28/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 28/11/2022	C [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: 28/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Sandra Maritza Beltran	29/11/22 - /
2	Diana Milena Ladino	29/11/22 - /
3	Luz Marina Goray	29/11/22 - /
4	Neidy Catolina Costeblanco	29/11/22 - /
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

N°	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** _____ % **Fecha:** Día: _____ Mes: _____ Año: _____ **N° Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **N° Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales SAS Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	29
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	6
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	23 sin tapa
Recipiente hermético 200 ml	20	0

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa Arroz	85,8	76,1
Cereal	Espaguettis	87,6	73,2
Proteína	Albondigos en salsa	89,1	83,2
Ensalada o Verdura	Zanahoria Rallada con Limón	4,1	3,2
Tubérculo o Plátano	Papa sin cascara dorada	65,9	72,1
Bebida de Fruta	Sorbete Mora	5,0	4,7
Postre	Papaya con yogurt.	5,2	4.9.

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 28 Mes 10 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 22 Mes 09 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:**	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día / Mes / Año /	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día / Mes / Año /	C ☐ NC ☐ NA ☒	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** / **Actividad Física:** / **Fecha:** /	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: / Fecha Reporte Cualitativo: /				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** /	C ☐ NC ☐ NA ☒
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución N° 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☐ NC ☒ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C ☐ NC ☐ NA ☒	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

Se evidencia acta visita de apertura realizada el 10/11/2022 y se realiza seguimiento a la misma.

Variable 31. Se evidencia solicitud de visita para concepto Higiénico sanitario con N° 53228 del 29/11/2022.

Variable 58, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68 No aplica, debido a que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 71. Se encuentran solicitando capacitación pero no se ha definido el personal por tal motivo no aplica.

Variable 73. No aplica debido a que aún no se solicita informe dado que el convenio inicio el 23/11/2022.

Se socializa y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No tengo ninguna observación Sonia Amparo Torres C.
CC. 52850151

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	Se evidencia que se adquiere papa con exceso de tierra	Próxima visita.
O	12	No se evidencia fichas técnicas de la totalidad de los productos evidenciados en bodega de alimentos	Próxima visita.
O	16	Se evidencia equipo de congelación en el cual se almacena verduras y productos cárnicos separados mediante bandejas la cual no evita goteos ni fugas para que no se presente contaminación Cruzada	Próxima visita.
O	21	Se evidencia personal manipulador con dotación en mal estado y no presentan zapatos antideslizantes	Próxima visita.
O	22	No se evidencia protocolo de lavado de manos entregado a la nutricionista local	Próxima visita.
O	30	Se evidencia pared del área de preparación la cual cuenta con hueco en pared que ha sido colocado ventilador, adicional se evidencia piso de salon comedor el cual presenta perforaciones	Próxima visita.
O	34	No se evidencia vidrios del comedor cubiertos con película de seguridad, adicional se evidencia bombillo del área de almacenamiento de alimentos que no funciona	Próxima visita.
O	35	Se evidencia que no se cuenta con ventilación adecuado en el área de preparación, dado que el ventilador del extractor no funciona adecuadamente y el espacio donde se ubicara ventilador aún no cuenta con el	Próxima visita.
O	36.	Se evidencia bombillo del área de bodega de alimentos sin funcionamiento	Próxima visita.
O	46.	No se evidencia pasamanos en escaleras para adultos y niños en ambos costados y con extremos curvos	Próxima visita.
O	47	Se evidencia equipo de congelación de 357 litros y el anexo refiere que debe ser de 508 litros, adicional se evidencia ventilador de extractor el cual no funciona adecuadamente.	Próxima visita.
O	48.	No se evidencia plan de mantenimiento de equipos, cronograma de mantenimiento y hojas de vida de equipos	Próxima visita.
O	49	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad del menaje portable dado que no cuentan con repiente de 200 ml para pastre, cuentan con 23 recipientes de 330 ml sin tapa y no cuentan con 14 recipientes herméticos de 500 ml para sopa	Próxima visita.
O	56	No se evidencia recipientes con especias a disposición de los participantes	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	60	No se evidencia peso patrón ni tollrmetro	Próx. no visita
O	69	No se evidencia botiquín tipo A con los elementos establecidos según anexo técnico, adicional no se evidencia camilla instalada	Próx. no visita.
O	70	se evidencia extintores multiproposito 1 de 10 lb y otro de 5 lb el cual no es conforme con lo estable cido en el anexo técnico; adicional no se encon- tran instalados, igualmente se observa sistema de detección de humo sin instalación	Próx. no 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

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

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

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sonia Amparo Torres Castañeda	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Fuentes Firma
52850151	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
C. Responsable del Comedor	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int i2019026518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08 - 006 - Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	cl 41 B 78 H 45 Sur Piso 2	TELEFONO:	3213671750
OPERADOR	Corporación Razón de Ser	FECHA: (dd/dm/aaaa)	29/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	8	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	19	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	172

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 año	2	Sopa Arroz	Sopa Arroz	240	PESO MUESTREADO	257	234																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	99																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Albondigas en salsa	Albondigas en salsa	51	PESO MUESTREADO	55	54																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Espaguetis	Espaguetis	70	PESO MUESTREADO	77	65																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	92																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Zanahoria Rallada con limón	Zanahoria Rallada con limón	50	PESO MUESTREADO	53	54																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	108																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Papaya con cascara Dorada	Papaya con cascara Dorada	20	PESO MUESTREADO	20	22																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Sorbete Mora	Sorbete Mora	240	PESO MUESTREADO	234	233																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	97																						
					CALIFICACION	3	3																						
6 a 8 año	2	Papaya con Yogurt	Papaya con Yogurt.	62	PESO MUESTREADO	60	62																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100																						
					CALIFICACION	3	3																						

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres C

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 ORGANOLEPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza		
DIRECCIÓN:	Cl 41B 78H 45 Sur Piso 2	**TELÉFONO:**	3213671750
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/11/2022	**OPERADOR:**	Corporación Razón de Ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa Arroz	Sopa Arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Albondigas en salsa	Albondigas en salsa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Espagettis	Espagettis	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Zanahoria Rallada con Limón	Zanahoria Rallada con Limón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa sin cascara Dorada	Papa sin cascara Dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Mora	Sorbete Mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Popayo con yogurt.	Popayo con yogurt.	1	7	7	7	7	7	3.	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes.	NOMBRES Y APELLIDOS: Sonia Torres

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: 113349-CCCP08-006-LAGOS DE TIMIZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9193/2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 11

Descripción: Se evidencia que se adquiere papa con exceso de tierra



No de Variable: 16

Descripción: Se evidencia equipo de congelación en el cual se almacena verduras y productos cárnicos separados mediante bandejas lo cual no evita goteos ni fugas para que no se presente contaminación cruzada





No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia personal manipulador con dotación en mal estado y no presenta zapatos antideslizantes





No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia pared del área de preparación la cual cuenta con hueco en pared que ha sido colocado ventilador, adicional se evidencia piso de salón comedor el cual presenta perforaciones



No de Variable: 36

Descripción: Se evidencia bombilla del área de bodega de alimentos sin funcionamiento



No de Variable: 46

Descripción: No se evidencia pasamanos en escaleras para adultos y niños en ambos costados y con extremos curvos

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _2__ MENÚ: ___8____

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 10 | 11 | 2022 — Hora Inicio: 7:30 a.m — Hora Finalización: 10:45 a.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 — Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349 - CCCP08-006 - Lagos de Timiza

Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: Perpodistal — Dirección: C141B 78H 45 Sur Piso 2.

Tel: No aplica — Cel.: 3014602165 — Correo Electrónico: corporacionrazondeser@gmail.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 200

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

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

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
5.1.1.	Servicios publicos e infraestructura básica y de seguridad humana	7	No se evidencia detector de incendios	C ☐ NC ☒
6.1.1.	Accesibilidad, señalización y señaléctica	15	Se evidencia señalización en la unidad operativa	C ☒ NC ☐
6.1.4.	Escaleras	33	Se evidencia escalera debidamente señalizada	C ☒ NC ☐
6.1.4	Escaleras	34	No se evidencia pasamanos a ambos lados	C ☐ NC ☒
6.1.4	Escaleras	35	No se evidencia pasamanos para adultos ni niños al lado de pared ni al otro costado	C ☐ NC ☒
6.1.4	Escaleras	36	No se evidencia pasamanos, por lo cual no se puede verificar extremos curvos de los mismos	C ☐ NC ☒
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección	43	Se evidencia instalado lavamanos para participantes	C ☒ NC ☐
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección	46	Se evidencia acabados en piso en el área de lavamanos	C ☒ NC ☐
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección	47	Se evidencia acabados en muros del área de lavado de manos en superficies lisos	C ☒ NC ☐
6.1.15	Lavado de Manos y desinfección	48	Se evidencia cielo raso en área de lavado de manos y desinfección con acabado liso	C ☒ NC ☐
6.1.14	Cocina	72	Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual	C ☒ NC ☐

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
6.1.14	Cocina	79	No se evidencia instalaciones de tomas electricos normales se evidencia de los tomas GFCL	C [X] NC [ ]
6.1.16	Despensa	97	Se evidencian instalaciones eléctricos en despensa de toma GFCL	C [X] 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 [X] 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:** 20/10/2022 **Material:** Plástico **N° de Tanques:** 1 **Capacidad:** 1000 Litros **Empresa que realiza el lavado:** Gestores Ambientales SAS **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable **Fecha de expedición del concepto:** 08/11/2021 **Acta N°** SQ07C002686	C [X] 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:** 24/10/2022 **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable	C [X] NC [ ]

Capitulo G. CONCEPTO DE LA VISITA

Escala de Cumplimiento	Concepto		N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	N° Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable		12	16	75%
70 % - 89,9%	Condicionado	X			
< 69,9 %	Desfavorable				

Cálculo Porcentaje de Cumplimiento: N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / N° Total de Aspectos Verificados * 100

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

La variable de equipos se califico como cumple teniendo en cuenta que se cuenta con los mínimos necesarios para iniciar las labores de preparación, cabe destacar que el cumplimiento de los equipos y utensilios pendientes seran verificados en la primera visita de la supervisión. Así mismo seran verificados los requisitos necesarios solicitados por planta fisica que aún no presentan cumplimiento.

Se socpliza y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ningun comentario. Sandra Ysabel Cruz

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sandra Ysabel Cruz	Nery G Fuentes H.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Nery Fuentes
Firma	Firma
52545554	52136420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Representante Legal	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 10 | 11 | 2022 Hora Inicio: 7:30 a.m

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9193/2022 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113349-CCCP08-006 - Lagos de Timiza

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

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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Bogotá Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO	
		PAGINA	2 de 3

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Muebles	Mesas para el salón comedor.	Mesas en material higiénico sanitario.	8 mesas de 150 a 300 participantes 10 mesas de 301 a 400 participantes	8	10	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	32	32	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.		20	6	NC
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		20	23	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		20	0	NC
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postre ra; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	1 por cada participante	200	200	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	200	200	C
	Ollas	Paila de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	1	C
		Caldero hondo de aluminio fundido	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	1	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 150 participantes 2 para 250 participantes 3 de 300 a 400 participantes	2	2	C
		Olla en aluminio No 32 — capacidad aprox. 15 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	1	C
		Olla en aluminio No 34-38 — Capacidad aprox. 24 litros	1 de 150 a 250 participantes 2 de 300 a 400 participantes	1	1	C
		Olla en aluminio No 40-50 — Capacidad aprox. 75 litros	1 de 150 a 350 participantes 2 para 400 participantes	1	1	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm individual	1 por cada 150 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	0	NC
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos en buen estado con tapa para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios, canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos, recipiente plástico para muestras. Taza plástica grande, tina 50 litros, jarras con tapas, cucharas o recipientes medidores, tazas medidoras, bandejas para la distribución de los alimentos.	Recipiente caneca 110 — 140 litros (1 por cada 100)	2	2	NC
			Recipiente caneca 50-65 litros (1 por cada 100)	2	2	
			Recipiente plástico (1 de 150 a 250 2 de 300 a 400)	1	3	
			Recipiente plástico para muestras (1 por cada 400)	1	1	
			Taza medidora (1 por cada 100)	2	0	
			Bandejas plásticas (10 por cada 100)	20	29	
	Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	1	C
			Tijeras de cocina (1 por cada 400)	1	1	
			Tenedor de cocina ((1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	2	
			Espumadera (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	1	
			Rallador (1 por cada 200)	1	1	
			Pinzas para alimentos (1 por cada 200)	1	3	
			Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	1	1	
			Cuchara para servir (5 por cada 400)	3	3	
			Tablas para picar (1 por cada color)	4	4	
			Juego de cuchillos (1 de 150 a 250 y 2 de 300 a 400)	1	1	
			Cucharón (1 de de 150 a 250 y 2 de	1	2	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO
		PAGINA 3 de 3

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

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se realizo visito de apertura en la cual se evidencio que el asociado cuenta con los equipos y utensilios minimos para inicio del servicio, es importante tener en cuento que los siguientes equipos y utensilios deben estar desde el primer día de servicio para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico y son:

- Estufa de 1 puesto enana
- Campana extractora en funcionamiento, dado que se encuentra en mantenimiento
- Equipo de congelación de 308 Litros como estipula el anexo con el se que cuentan es de 357 Litros
- Bascula para alimentos capacidad mínima 50 libras.
- 1 Anquel como mínimo
- 2 Estibas como mínimo
- 10 Canastillos como mínimo
- Se encuentra pendiente 14 recipientes plasticos de 500ml con tapa.
- 20 pastreras con tapa.
- 2 planchas para asar
- 2 tasas medidoras

Estos equipos y utensilios seran verificados en la primera visita de la supervisión.

Adicional no se evidencia percheros, escobas, traperas, cepillos, arangan guantes de caucho ni tampoco se observa canera color verde tipo pedal para el área de preparación; estos implementos deben estar en la unidad desde el primer día de servicio.