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: 04 | 10 | 2022 — Hora Inicio: 08:10 a.m — Hora Finalización: 5:30 p.m

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7159-2022 — Nombre Asociado: CORPORACION SUMA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113859 - CCCP 12 -001 PUENTE ARANDA

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: DIANA JANINE ARMADA

2. Ubicación

Localidad: PUENTE ARANDA — Barrio: PUENTE ARANDA — Dirección: KR 56 No 15-34

Tel: _____ — Cel.: 3156199869 — Correo Electrónico: comedorpuentearanda@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 297

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 297 — Total Asistencia del Día: 279 — Total Histórico de Asistencia: 5548

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	ARROZ	5.84	6.9
Cereal	PASTA	14.29	15
Verdura o ensalada	ZANAHORIA	21.4	25.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	MORA	20.14	21
	LECHE POLVO	9.6	10
Postre	PAPAYA	22.9	23.3
	YOGURT	5.6	6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	24/08/2022	NO PRESENTA	SLI 839
Carne			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2022	10/06/2022	NO PRESENTA	SKH 154
Leche			NO PRESENTA					
Queso			MAKRO	19/01/2022				
Yogurt			MAKRO	19/01/2022				

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Crema de leche			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Huevos			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Mayonesa			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Atún			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Abarrotes			MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE			
Pescado								
Pulpas			DEL PULPAS	09/09/2022	FAVORABLE		06/07/2022	MHZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARIA PATRICIA ROMERO	23/08/2022
2	GLADYS VILLAMIL	05/09/2022
3	YUDY ROJAS	13/01/2022
4	CARMEN DURAN	25/05/2022
5	CARLOS DUQUE	19/09/2022
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 24/09/2022 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: 26/09/2022	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: 24/09/2022 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	MARIA PATRICIA ROMERO	12/09/2022 - 24/09/2022
2	YUDI ROJAS	12/09/2022 - 24/09/2022
3	GLADYS VILLAMIL	12/09/2022 - 24/09/2022
4	CARMEN DURAN	12/09/2022 - 24/09/2022
5	CARLOS DUQUE	12/09/2022 - 24/09/2022
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 95.5 % **Fecha:** Día: 27 Mes: 01 Año: 2022 **Nº Acta:** AS022088784 **Hospital/Subred:** SUR OCCIDENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 25 Mes 05 Año 2022 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** FUMIGACIONES CEDICAR **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 24 Mes 01 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 25/05/2022 Empresa: FUMIGACIONES CEDICAR Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	61
Cuchara postre	1 por cada participante	330
Cuchara sopa	1 por cada participante	330
Cuchillo mesa	1 por cada participante	330
Tenedor mesa	1 por cada participante	330
Postrera	1 por cada participante	330
Vaso jugo	1 por cada participante	330
Plato sopa	1 por cada participante	330
Plato seco	1 por cada participante	330

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	15	71
Recipiente hermético 1000 ml	15	71
Recipiente hermético 330 ml	15	60
Recipiente hermético 200 ml	15	73

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	87.4	88
Cereal	ESPAGUETIS	79.8	79.3
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	84.2	70.1
Ensalada o Verdura	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	4.0	1.6
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	67.2	86.4
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	1.3	1.5
Postre	PAPAYA CON YOGURT	3	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 05 Mes 05 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 07 Mes 12 Año 2021 **Nutricionista :** Día 11 Mes 03 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:**	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 04/03/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº **Variables** **Nivel de Cumplimiento**

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V9. EL COMEDOR COMUNITARIO AL MOMENTO DE INICIO DE VISITA NO DISPONE DE ALIMENTO YOGURT PARA LA PREPARACION DEL MENU DEL DIA DE HOY, EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA CORPORACION ADQUIERE EL ALIMENTO Y LO LLEVA HASTA EL COMEDOR AL MOMENTO DE INICIO DE SERVICIO PARA SER DISTRIBUIDO.

V59, V61, V62, V63, V64, V65, V66 SE CALIFICA NO APLICA DEBIDO A QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS

SE ANEXA 1 CD CON INFORME MENSUAL DE EJECUCION DE SEPTIEMBRE

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No hay comentarios para la visita

Diana Ahumada P.
Diana Ahumada P
55364091 B/q

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	NO SE IMPLEMENTA PLAN DE COMPRAS, YA QUE	PRÓXIMA
		ESTABLECE COMPRA DE JABON LIQUIDO DE MANOS	VISITA
		Y NO ES ADQUIRIDO EN EL COMEDOR COMUNITARIO	
O	34	PUERTAS DE BAÑOS DE PARTICIPANTES CON PRESENCIA	PROXIMA
		DE ÓXIDO	VISITA
O	48	SE EVIDENCIA QUE EQUIPO BASCULA SEGUN	PROXIMA
		CRONOGRMA DE MANTENIMIENTO SE REALIZA ESTE	VISITA
		DE MANERA PERIODICA SIN EMBARGO NO	
		REGISTRA MANTENIMIENTO DURANTE EL MES	
		DE SEPTIEMBRE	

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (C) 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	12	22/09/2022	NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE FICHAS TECNICAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO. 04/10/2022		X	ABIERTO		
O	14	22/09/2022	EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA SOPORTE DE VEHICULO TRANSPORTADOR EN ITEM CONCEPTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS LECHE, YOGURT, QUESO, HELADO, CREMA DE LECHE, HUEVOS, MAYONESA, ATUN Y ABARROTES 04/10/2022		X	ABIERTO		
O	19	22/09/2022	04/10/2022: NO TIENE ACTUALIZADO EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO CONTROL ENTRADAS Y SALIDAS		X	ABIERTO		
O	24	22/09/2022	04/10/2022: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION EN EL MANEJO DE ALIMENTOS DEL DIA 24/09/2022 Y SOPORTE DE CAPACITACION EN RECEPCION DE ALIMENTOS DEL DIA 26/09/2022	X		CERRADO		
O	25	22/09/2022	04/10/2022: PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION EN ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS DEL DIA 24/09/2022	X		CERRADO		
O	27	22/09/2022	04/10/2022: LOS ALREDEDORES SE CONSERVAN DE BUEN ESTADO DE ASEO Y LIBRE DE ACUMULACION DE RESIDUOS	X		CERRADO		
O	28	22/09/2022	04/10/2022: REJILLA DEL SIFON DE AREA DE LAVADO DESPRENDIDO		X	ABIERTO		
O	30	22/09/2022	04/10/2022: SE EVIDENCIA UNIONES PISO-PARED Y PARED CON DESPRENDIMIENTO DE PARTICULAS		X	ABIERTO		
O	33	22/09/2022	04/10/2022: EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON JABON LIQUIDO DESINFECTANTE PARA LAVADO DE MANOS		X	ABIERTO		
O	35	22/09/2022	04/10/2022: EQUIPO DE EXTRACCION DEL AREA DE PREPARACION NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO		X	ABIERTO		
O	47	22/09/2022	04/10/2022: MESON DE AREA DE PROCESO CON		X	ABIERTO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			ARISTA DESPRENDIDA Y DESPRENDIMIENTO					
			DE PARTICULAS Y FALTAN CUCHILLOS.					
O	54	22/09/2022	SEGUN EL MUESTREO EJECUTADO NO SE		X	ABIERTO		
			EVIDENCIO CONFORMIDAD DE PESO SERVIDO					
			AJUSTADO AL RANGO DE TOLERANCIA ESTABLE-					
			CIDO EN EL ANEXO TECNICO LOS ALIMENTOS					
			ALBONDIGAS, ZANAHORIA RALLADA, PAPA DORADA					
			Y PAPAYA CON YOGURT: 04/10/2022					
O	56	22/09/2022	04/10/2022: NO SE MANTIENE A DISPOSICION		X	ABIERTO		
			DE LOS PARTICIPANTES TRES RECIPIENTE CON					
			ESPECIAS O CONDIMENTOS, NO DISPONE DE					
			AJI TRITURADO					
O	70	22/09/2022	04/10/2022: CUENTA CON INSTALACION DE	X		CERRADO		
			SISTEMA DE DETECCION DE HUMO					
O	21	22/09/2022	04/10/2022 - EL PERSONAL MANIPULADOR APLICA	X		CERRADO		
			LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA					
			EN LOS PROCESOS REALIZADOS					

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Alhumada Palacio	MARTHA ISABEL ARDILA Q
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
55304091 B/q	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coord Administrativo	APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113859 - CCCP 12-001 PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	KR 56 No 15 - 34	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	04/10/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	20	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	57	GRUPO ETÁREO 5: DE ≥ A 14 AÑOS	220

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO MUESTREADO	309	248	287	290	276																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	92	106	107	102																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	98	PESO MUESTREADO	98	104	102	89	94																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	106	104	91	96																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	ALBONDIGAS	ALBONDIGAS	68	PESO MUESTREADO	71	65	66	64	61																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	96	97	94	90																	
					CALIFICACION	3	1	1	1	1																	
4	5	ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA RALLADA	65	PESO MUESTREADO	62	86	70	60	75																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	132	108	92	115																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	1																	
4	5	PAPA DORADA	PAPA DORADA	28	PESO MUESTREADO	57	45	45	45	48																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	203	160	160	160	171																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	86	PESO MUESTREADO	76	100	80	88	90																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	116	93	102	105																	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Alhumada Palacio

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:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113859 - CCCP 12-001 PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	KR 56 No 15-34	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/10/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION SUMA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BIBONDIGAS	BIBONDIGAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ZANAHORIA RALLADA	ZANAHORIA RALLADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA DORADA	PAPA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Alhumada Palacios

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 1 de 2

Periodo Informe Desde 12 | 09 | 2022 Hasta 30 | 09 | 2022 Fecha Revisión 04 | 10 | 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7159-2022 Nombre Asociado: CORPORACION SUARA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113859-CCCP 12-001 PUENTE GRANDE

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio : DIANA JANINE AHUMADA

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	X		
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.	X		
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	X		
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	X		
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	X		
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	X		
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.	X		SON CALIFICADAS EN CUADRO COMO NO APLICA
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en última visita mensual de la supervisión componente alimentación, nutrición y salubridad	X		SON CALIFICADAS EN EL CUADRO COMO NO APLICA
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**
Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación (PDF)	X		
Encuesta y resultados preparación vegetariana (un solo archivo PDF)	X		
Capacitación minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales (cada una en un PDF, que incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	X		
Estandarización y socialización utensilios para servido (PDF incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	X		
Autorizaciones Cambio de preparaciones (PDF con formato (s) firmado(s) -correo aprobación cuando aplique)	X		
Estandarización en toma de medidas antropométricas- Asistencia socialización diagnóstico nutricional- Socialización del diagnóstico nutricional al participante (PDF)	X		
Toma de datos Antropométricos (PDF listados-acta-registro fotográfico)		X	NO APLICA
Orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición (Un solo PDF) cuando aplique		X	NO APLICA
Acciones de información, educación y comunicación (IEC) (Alimentación-Nutrición y actividad física) (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Soporte de entrega informe cuantitativo (mensual) y cualitativo (cuando aplique) de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable (PDF correo de envío o soporte de entrega)		X	NO APLICA
Subcomponente de Salubridad	**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Actas Conceptos Sanitarios proveedores- Autorizaciónes sanitarias (cárnicos y lácteos) (Un solo PDF)	X		
Acta Concepto Sanitario CC comunitario-cocina popular (última visita SDS) (PDF)	X		
Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable (PDF)	X		
Capacitaciones realizadas al personal manipulador de alimentos (PDF acta, registro fotográfico-asistencia)	X		
Certificado actualizado de fumigación (cuando aplique). (PDF)	X		
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Radicación plan de emergencias y contigencias (PDF)	X		
Capacitación ofrecida por la UAECOB en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.	X		
Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios (vigente) o carta de solicitud con soporte de pago (PDF)	X		

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

D. Observaciones Generales

SE RECIBE 1 CD CON INFORME DEL MES DE SEPTIEMBRE

SE CALIFICA NO APLICA SOPORTES DE ACTIVIDADES QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN ANEXO TECNICO

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme _____

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Dana Ahumada Palacio	MARTHA ISABEL ARDILA ①
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
55304091 3/9	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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: 22 | 09 | 2022 — Hora Inicio: 08:05 a.m — Hora Finalización: 5:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7159-2022 — Nombre Asociado: CORPORACION SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113859 - CCCP 12-001 PUENTE ARANDA

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: DIANA JANINE ARUMADA

2. Ubicación

Localidad: PUENTE ARANDA — Barrio: PUENTE ARANDA — Dirección: KR 56 No 15-34

Tel: NO TIENE — Cel.: 3227681780 — Correo Electrónico: comedorpuentearanda@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 297

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 282 — Total Histórico de Asistencia: 2690

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Pollo	0.72	0.9
	Guascas	0.29	0.4
Cereal	Arroz	14.	14
Verdura o ensalada	Aguacate	12.78	13

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	27.76	28.3
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Lulo	20.1	21
	Azucar	4.2	4.2
Postre	Papaya	22.9	24.6
	Queso	5.5	5.5

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual teniendo en cuenta la caracterización de la población del último día del mes anterior y consolidado mensual; 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"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación . Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C ☒ NC ☐ NA ☐
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frio y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Pollo			El Triunfo	11/08/2022	Favorable	30/06/2020	10/06/2022	SKH 154
Carne			El Triunfo	11/08/2022	Favorable	30/06/2020	10/06/2022	SKH 154
Leche	Asociacion Shejina	14/05/2021	Asociacion Shejina	14/01/2021	Favorable		04/10/2021	EXX 450
Queso	Asociacion Shejina	14/05/2021	Makro	19/01/2022	Favorable		06/01/2022	JKV 731
Yogurt	Asociacion Shejina	14/05/2021	Makro	19/01/2022	Favorable		06/01/2022	JKV 731

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		06/01/2022	JKV 731
Crema de leche	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		06/01/2022	JKV 731
Huevos	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		04/10/2021	EXX450
Mayonesa	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		04/10/2021	EXX 450
Atún	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		04/10/2021	EXX 450
Abarrotes	SHEJINA	14/05/2021	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE		04/10/2021	EXX 450
Pescado								
Pulpas			DELIPULPAS	09/09/2022	FAVORABLE		06/07/2022	HHZ 677

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARIA PATRICIA ROMERO	23/08/2022
2	CAROL CARDONA - REEMPLAZO	28/10/2021
3	GLADYS VILLAMIL	05/09/2022
4	YUDY ROJAS	13/01/2022
5	CARMEN DURAN	25/05/2022
6		
7		
8		
9		

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA PATRICIA ROMERO	12/09/2022
2	CAROL CARDONA - REEMPLAZO	22/09/2022 -
3	GLADYS VILLAMIL	12/09/2022
4	YUDY ROJAS	12/09/2022
5	CARMEN DURAN	12/09/2022
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 95.5 % **Fecha: Día:** 27 **Mes:** 01 **Año:** 2022 **Nº Acta:** ASDZC088784 **Hospital/Subred:** SUROCCIDENTE	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 liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C ☐ NC ☒ 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 ☐

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 25 Mes 05 Año 2022 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** FUMIGACIONES CEDICAR **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 24 Mes 01 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 25/05/2022 Empresa: FUMIGACIONES CEDICAR Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	61
Cuchara postre	1 por cada participante	330
Cuchara sopa	1 por cada participante	330
Cuchillo mesa	1 por cada participante	330
Tenedor mesa	1 por cada participante	330
Postrera	1 por cada participante	330
Vaso jugo	1 por cada participante	330
Plato sopa	1 por cada participante	330
Plato seco	1 por cada participante	330

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	15	71
Recipiente hermético 1000 ml	15	71
Recipiente hermético 330 ml	15	60
Recipiente hermético 200 ml	15	73

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒ NC ☐ NA ☐
52	Las operaciones de servido se realizan en forma secuencial, 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Los alimentos preparados para el consumo del día 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 ☐

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	AJIACO	81.3	71
Cereal	ARROZ BLANCO	80.3	82.3
Proteína	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PIMENTON	86.7	70.4
Ensalada o Verdura	TASADA DE AGUACATE	N.A	N.A
Tubérculo o Plátano	YUCA COCIDA CON CILANTRO	79.4	87
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	1.7	1
Postre	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	2.6	3.7

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 05 Mes 05 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 07 Mes 12 Año 2021 **Nutricionista :** Día 11 Mes 03 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. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 04/03/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
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 ☒

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V8. SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS.

V22. EL COMEDOR COMUNITARIO ENVIA CORREO A SUBDIRECCION LOCAL.

V26. PROYECCION DE CAPACITACION CONTINÚA PARA INICIO DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE

V59, V61, V62, V63, V64, V65, V66, V67, V73. SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No hay comentarios para la visita

Alfredo P.
55304091 B/g

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE FICHAS TECNICAS DE	PROXIMA
		LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN EL COMEDOR	VISITA
		COMUNITARIO	
O	14	EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON	PRÓXIMA
		LA TOTALIDAD DE CONCEPTOS SANITARIOS CON	VISITA
		FECHA DE EXPEDICION INFERIOR A UN AÑO	
		PROVEEDOR ASOCIACION SHEJINA CON FECHA 14/05/2021	
O	19	EL COMEDOR COMUNITARIO NO TIENE ACTUALIZADO	PROXIMA
		EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO CONTROL ENTRADAS	VISITA
		Y SALIDAS	
O	21	EL PERSONAL MANIPULADOR NO APLICA LAS BUENAS	PROXIMA
		PRACTICAS DE MANUFACTURA EL AUXILIAR ADMINISTRA-	VISITA
		TIVO NO PORTA ADECUADAMENTE LA DOTACION CUANDO	
		INGRESA AL AREA DE ALMACENAMIENTO Y AREA DE PRE-	
		PARACION	
O	24	NO CUENTA CON CAPACITACION EN EL MANEJO DE	PROXIMA
		MINUTA PATRON, NI RECEPCION DE ALIMENTOS Y CRITERIOS	VISITA
		MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	
O	25	NO CUENTA CON SOPORTE DE SOCIALIZACION DE	PROXIMA
		ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS PARA EL SERVIDO	VISITA
		DE ALIMENTOS	
O	27	LOS ALREDEDORES PROXIMOS AL COMEDOR SE ENCUEN-	PROXIMA
		TRAN CON ACUMULACION DE ESCOMBROS	VISITA
O	28	REJILLA DEL SIFON DE AREA DE LAVADO DESPRENDIDO	PROXIMA
			VISITA
O	30	SE EVIDENCIA PISO DETERIORADO, UNIONES PISO - PARED	PRÓXIMA
		Y PARED CON DESPRENDIMIENTO DE PARTICULAS	VISITA
O	33	EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON JABON	PROXIMA
		LIQUIDO DESINFECTANTE PARA LAVADO DE MANOS	VISITA
O	35	EQUIPO DE EXTRACCION DEL AREA DE PREPARA-	
		CION NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO	PROXIMA
			VISITA
O	47	SE EVIDENCIÓ MESÓN DE AREA PROCESO CON ARISTA DESPRENDIDA	PROXIMA VISITA

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	54	DE ACUERDO AL MUESTREO EJECUTADO NO SE EVIDENCIÓ	PROXIMA
		CONFORMIDAD DE PESO SERVIDO DE ACUERDO AL	VISITA
		ANEXO TECNICO DE LOS ALIMENTOS AJIACO	
		PECHUGA DE POLLO GUISADO CON PIMENTON, TAJADA DE	
		AGUACATE, YUCA COCIDA CON CILANTRO, PAPAYA CON	
		QUESO DOBLE CREMA	
O	56	NO SE MANTIENE A DISPOSICION DE LOS PARTICIPANTES	PROXIMA
		DURANTE EL TIEMPO DE SERVIDO, DISTRIBUCION Y	VISITA
		CONSUMO RECIPIENTES CON ESPECIAS O CONDIMENTOS	
O	70	NO CUENTA CON INSTALACION DE SISTEMA	PROXIMA
		DE DETECCION DE HUMO	VISITA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No hay comentarios para la visita

Alfredo P.
5530409 1/2

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Ahumada Palacio	Martha Isabel Ardila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ahumada	
Firma	Firma
55304091 B/q	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a Supervision
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	1113859 - CCCP 12 - 001 PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	KR 56 No. 15-34	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION SUMA FORMACION Y FORTALECI	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	22/09/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 11 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	57	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 17 AÑOS	220

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	ASADO	ASADO	300	PESO MUESTREADO	302	304	305	333	368	316	344	337	328	330	291	319	359									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	102	111	123	105	115	112	109	110	97	106	120									X
					CALIFICACION	3	3	3	1	1	3	1	1	3	3	3	3	1									
5	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	108	PESO MUESTREADO	88	106	94	105	100	108	108	109	110	108	109	111	111									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	98	87	97	93	100	100	101	102	100	101	103	103								X	
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	PECHUGA POLLO GUISADA CON PIMENTON	PECHUGA POLLO GUISADA CON PIMENTON	71	PESO MUESTREADO	79	86	70	91	73	87	94	84	79	90	84	97	87									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	121	99	128	103	123	132	118	111	127	118	137	123									X
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1									
5	13	TOSADO DE AGUACATE	TOSADO DE AGUACATE	45	PESO MUESTREADO	68	76	70	72	49	69	46	58	51	49	41	88	65									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	151	169	156	160	109	153	102	129	113	109	91	196	144									X
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	3	1	1	3	3	1	1									
5	13	YUCA COCIDA LLANERO	YUCA COCIDA LLANERO	91	PESO MUESTREADO	76	70	101	73	97	87	94	81	75	109	83	98	84									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	77	111	80	107	96	103	89	82	120	91	108	92									X
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	3	3	1	1	1	3	3	3									
5	13	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	102	PESO MUESTREADO	134	114	105	115	107	107	124	74	105	100	99	108	108									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	131	112	103	113	105	105	122	73	103	98	97	106	106									X
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: EL ALIMENTO JUGO DE LULO SE SIRVE EN INSTRUMENTO ESTANDARIZADO

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Ahumada Palacio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P06-348
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019028458 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113859 - CCCP 12 - 001 PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	KR 56 15 - 34	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/09/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION SUMAS CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PECHUGA POLLO GUISADO CON PIMENTON	PECHUGA POLLO GUISADO CON PIMENTON	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
YUCA COCIDA CILANTRO	YUCA COCIDA CILANTRO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q.	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Ahumada P.