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

Fecha de Visita: 14 | 04 | 2023 Hora Inicio: 7:50 a.m. Hora Finalización: 4:30 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7113/2022 Nombre Asociado: Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604-CCCP07-010-Potreritos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 14/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Remanso Dirección: cl 74b Sur 87I 97

Tel: No Aplica Cel.: 3103439552 Correo Electrónico: comedorpotreritos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 288 Total Histórico de Asistencia: 37743

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Se evidencio intercambio autorizado por la nutricionista del asociado para el día de hoy semana 1 minuta 5. de papaya en lugar de melón.

Se realizo visita de cierre al comedor Potreritos, convenio 7113/2022 en la cual se evidencia:

- Concepto higiénico Sanitario Favorable con requerimientos con porcentaje de cumplimiento 82% del 04/10/2022, acta Nº AS02C100769, emitido por la Subred Suroccidente.

- Lavado del tanque realizado el 07/01/2023, material del tanque Plástico, Nº de tanques 1, capacidad total 1000 L, empresa que realiza el lavado Fumigaciones Kermes con concepto Favorable del 11/03/2022.

- Ultima capacitación en EVS realizada el 21/03/2023 en el tema Reducción del consumo de Sal y actividad física en el tema Importancia de la actividad física

- Toma masiva de medidas antropométricas realizado el 21/03/2023 a 100 participantes, dando cumplimiento a lo solicitado por la SDIS del 33% de

participantes del comedor.

- Durante el convenio no se realizaron canalizaciones, dado que los casos de participantes identificados con malnutrición, los usuarios ya no se encuentran activos en el comedor.

- Se realiza capacitación al personal manipulador en el tema enfermedades transmitidos por alimentos realizado el 15/03/2023.

- El profesional en nutrición y dietetica cuenta con fortalecimiento realizado el 21/11/2022 y sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la subdirección de nutrición para la nutricionista el 22/09/2022 y para el responsable del servicio el 10/01/2023.

- Se evidencio envio de informe cuantitativo a la nutricionista local el 29/03/2023.

Se socializa y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

6012371150

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 CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	3 de 4

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R
R	42	14/02/2023	14/04/2023: Se evidencia realizado mantenimiento en uniones piso-pared del área de preparación el asociado realiza pintura y se observa pisos de área de higienización de elementos de aseo sin exceso de humedad.	X		cerrado	
O	32	23/02/2023	14/04/2023: Se evidencia realizado mantenimiento en uniones piso-pared del área de preparación y almacenamiento el asociado realiza pintura	X		cerrado	
O	47	17/03/2023	14/04/2023: Se evidencia realizado mantenimiento de pintura a soporte de canastillos, base de platero, base de estufas, base de licuadora y báscula con desprendimiento de pintura que presentaba en la base y fue pintada	X		cerrado	
O	30	17/03/2023	14/04/2023: Se realiza cambio de baldosas que se encontraban deterioradas en el área de almacenamiento, preparación y distribución	X		cerrado	
O	4	24/03/2023	14/04/2023: Se evidencia productos cárnicos con rotulado según lo establecido en la normatividad vigente	X		cerrado	
O	7	24/03/2023	14/04/2023: Se evidencia prealistamiento de los alimentos para la preparación del día de hoy según lo establecido en el anexo técnico	X		cerrado	
R	9	24/03/2023	14/04/2023: Se evidencia que se utiliza ingredientes para la preparación del día según los grupos etareos del comedor.	X		cerrado	
O	11	24/03/2023	14/04/2023: Se evidencia adquisición de los alimentos para las preparaciones de todos los grupos	X		cerrado	
O	21	17/03/2023	14/04/2023: Se evidencia petos plásticos del personal manipulador en buen estado	X		cerrado	
R	54	14/02/2023	14/04/2023: Se realiza plan de muestreo al grupo etareo 6 a 8 años de porciones servidas el cual se ajusta al rango de tolerancia establecido	X		cerrado	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		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
O	57	24/03/2023	14/04/2023: Se evidencia temperaturas de alimentos preparados las cuales se encuentran dentro de los temperaturas de seguridad establecidas	X		cerrado	
R	19	14/02/2023	14/04/2023: Se evidencia formato de control de entradas y salidas acorde con las existencias reales	X		cerrado	
O	13	23/02/2023	14/04/2023: Se evidencia formato de recepción de materias primas con los datos acordes con lo observado en los productos y cumpliendo con los criterios de aceptación y rechazo	X		cerrado	

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo A	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Fuentes
1012371150	Firma
Cédula de Ciudadanía	52156420
Responsable del servicio	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a la supervisión.
	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-262 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190268 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604-CCCP07-010-Potreritos		
DIRECCIÓN:	cl 74B Sur 87I	TELÉFONO:	3103439552
OPERADOR	Unión temporal alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/mm/aaaa)	14/04/2023.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	3	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	6	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	18	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	75	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	198

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	NÚMERO 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	3	Sopa Fideos	Sopa Fideos	240	PESO MUESTREADO	226	247	254																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	102	105																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Pechuga en salsa blanca	Pechuga en salsa blanca	43	PESO MUESTREADO	44	45	46																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	104	106																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Arroz con Ajonjolí	Arroz con Ajonjolí	65	PESO MUESTREADO	63	61	70																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	93	107																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Tortilla de Espinaca	Tortilla de Espinaca	46	PESO MUESTREADO	46	43	102																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	102																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Papa cocida con cascara	Papa cocida con cascara	50	PESO MUESTREADO	53	49	50																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	98	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Sorbete Mango	Sorbete Mango	240	PESO MUESTREADO	220	227	239																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	94	99																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Helón con Leche condensada	Papaya con leche condensada	56	PESO MUESTREADO	60	54	51																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	91																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Agudelo

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

Periodo Informe Desde 01 03 2023 Hasta 31 03 2023 Fecha Revisión 14 04 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7113/2022 Nombre Asociado: Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604-CCCP07-010-Potreritos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 14/04/2023

Responsable Servicio : Carlos Agudelo

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 Fisica.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	Se realizo en el mes de Diciembre/2022.
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No se da 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 presenta canalizaciones
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		

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

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

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

D.

Observaciones Generales
Se verifica informe correspondiente al mes de Marzo/2023.
Se anexo CD con la información

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Carlos Arturo Agudelo Amaya	Nery G. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Nery Fuentes
Firma	Firma
1012371150	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

Fecha de Visita: 17 / 03 / 2023 Hora Inicio: 08:40 Hora Finalización: 06:20

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7113-2022 Nombre Asociado: UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 CCCP 07 010 POTRERITOS

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 14/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: CARLOS AGUDELO

2. Ubicación

Localidad: BOSA Barrio: REMANSO Dirección: C174 B SUR 87 I 97

Tel: NO APLICA Cel.: 3103439252 Correo Electrónico: comedorpotreritos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 267 Total Histórico de Asistencia: 32158

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 Nº 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] 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 [ ]

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	ESPINACA	6.88	6.9
	HUEVO	11.05	11.1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PAPA	23.11	23,2
Bebida de fruta	MANGO	17.66	18
	LECHE	67.7	68
Postre	BANANO	20.13	
	LECHE CONDENSADA	2,55	3

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [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 [ ] 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	SAN FRANVEL		EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM 154
Carne	SAN FRANVEL		EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM 154
Leche	SAN FRANVEL		MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Queso	SAN FRANVEL		MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Yogurt	SAN FRANVEL		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	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		13/09/2022	JKU 385
Huevos	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		24/09/2022	SZO 976
Mayonesa	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		24/09/2022	SZO 976
Atún	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		24/09/2022	SZO 976
Abarrotes	SANFRANUEL		MAKRO	24/01/2023	FAVORABLE REQUERIMIENTOS		24/09/2022	SZO 976
Pescado								
Pulpas	SANFRANUEL		EL EDEN	01/07/2022	FAVORABLE		19/8/2022	FSQ 616

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	NUBIA PARRADO	30/12/2022
2	MELANI MONCADA	28/05/2022
3	SANDRA SALINAS	12/01/2023
4	*LEIDY JOHANA CELIS - REEMPLAZO	05/01/2023
5	SANDRA CASAICAS	24/10/2022
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: 28/12/2022 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: 29/12/2022 - 07/02/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 28/12/2022 - 08/02/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	NUBIA PARRADO	03/01/2023 - 17/02/2023
2	MELANI MONCADA	07/02/2023 - 17/02/2023
3	SANDRA SALINAS	03/01/2023 - 17/02/2023
4	SANDRA CASAICAS	03/01/2023 - 17/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO22100769 **Hospital/Subred:** SUROCCIDENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** FUMIGACIONES ILERMES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 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: 16/01/2023 Empresa: ABA CONTROL BUE-OFF 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	10
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 FIDEOS	89.6	67.3
Cereal	ARROZ CON AJONJOLI	89.3	87.6
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	65	66.4
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ESPINACA	66.2	92.1
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CASCARA	73.8	82
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	4.4	3.6
Postre	BANANO CON LECHE CONDENSADA	N.A	N.A

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 10 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 29/10/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐ 17/02/2023 81 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 ☐ 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: 21/10/2022	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 [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día 30 Mes 11 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 30 Mes 10 Año 2022 APROBACION: 17/11/2022 APROBADO ADICION: 04/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** CONSUMO PROTEINAS DE ALTO VALOR BIOLOGICO **Actividad Física:** _____ **Fecha:** 10/02/2023	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: 23/02/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 23/02/2023				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 09/11/2022 RECIBO DE PAGO	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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

V63: No aplica, los participantes en malnutricion fueron egresados del comedor.

V59: Se evidencia toma de talla y peso para 79 participantes el 17/02/2023, se encuentra en proceso de tomas masivas

Durante la visita realiza intercambio de menu 5 de melon por banano.

Se socializa acta y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

1012371150

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO	PROXIMA
		NO TIENE EN CUENTA LINEAMIENTOS PARA LA PREPARA-	VISITA
		CION DE ALIMENTOS DE LA SDIS, SOMETE	
		ALIMENTO POLLO A RECALENTAMIENTO YA QUE	
		LO SOMETE A CAMBIO DE TEMPERATURA FUERA	
		DEL RANGO DE SEGURIDAD.	
O	21	SE EVIDENCIAN PETOS PLASTICOS DETERIORADOS	PROXIMA
		DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	VISITA
O	43	SE EVIDENCIA USO DE TOALLAS DE ALGODON COMO	PROXIMA
		LIMPIONES EN EL AREA DE PREPARACION	VISITA
O	47	SE EVIDENCIA SOPORTE DE ALMACENAMIENTO DE	PROXIMA
		CANASTILLAS, BASE DE PLATERO Y ESTUFA CON	VISITA
		ÓXIDO Y MENAJE EN CONDICIONES DEFICIENTES	
		DE LIMPIEZA	
O	30	SE EVIDENCIA BAIDOSAS CON DETERIORO EN	PROXIMA
		AREA DE ALMACENAMIENTO, PREPARACION Y	VISITA
		DISTRIBUCION	
R	73	NO PRESENTA INFORME DE EJECUCION DEL	INMEDIATO
		MES DE FEBRERO 2023	

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	14/02/2023	SE EVIDENCIA DURANTE LA VISITA QUE ENSALADA Y FRUTA DEL POSTRE ES PICADA EL MISMO DIA DE SUMINISTRO	X		CERRADO		
O	42	14/02/2023	17/03/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO DEFICIENTE ESTADO DE LIMPIEZA DE EMPAQUE DE REFRIGERADOR - CONGELADOR BLANCO Y MEDIAS CAÑAS DEL AREA DE ALMACENAMIENTO, ASI COMO ACUMULACION DE SUCIEDAD EN UNIONES PISO-PARED DEL AREA DE PREPARACION. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	54	14/02/2023	17/03/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE PESO SERVIDO DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA, PAPA COCIDA CON CASCARA Y BANANO CON LECHE CONDENSADA. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	19	14/02/2023	17/03/2023: SE EVIDENCIA QUE EL FORMATO DE ENTRADAS Y SALIDAS NO COINCIDE CON LAS EXISTENCIAS REALES EN CARNE Y MANDARINA GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	13	23/02/2023	17/03/2023: SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO NO REGISTRA ADECUADAMENTE EL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO EN ALIMENTO QUESO EN REGISTRO DE RECEPCION DE ALIMENTOS		X	ABIERTO		
O	32	23/02/2023	17/03/2023: SE EVIDENCIA UNIONES PISO PARED DE AREA DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO CON ACUMULACION DE SUCIEDAD		X	ABIERTO		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Calos Arturo Agudelo A	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL BEDOYA ①
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 1012371150	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del servicio	Cargo: APOYO A LA SUPERVISION

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

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:	BOSA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 POTRERITOS		
DIRECCIÓN:	CL 74B SUR 87I 97	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/03/2023	**OPERADOR:**	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA POLLO EN SALSA BLANCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTHIA DE ESPINACA	TORTHIA DE ESPINACA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON CON LECHE CONDENSADA	BANANO CON LECHE CONDENSADA	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 SADIA Q	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Agudelo

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:	BOSA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 POTRERITOS		
DIRECCIÓN:	CL 74 B SUR 87 I 97	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	17/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 35 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	22	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	75	GRUPO ETÁREO 5: DE > A 14 AÑOS	166

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO MUESTREADO	302	269	256	297	263																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	100	95	110	97																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	57	PESO MUESTREADO	51	48	60	60	59																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	84	105	105	104																	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	
4	5	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	90	PESO MUESTREADO	81	100	93	98	95																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	111	103	109	106																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	58	PESO MUESTREADO	57	57	59	63	56																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	98	99	109	97																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	68	PESO MUESTREADO	98	85	76	85	97																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	144	125	112	125	143																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	MELON CON LECHE CONDENSADA	BANANO CON LECHE CONDENSADA	78	PESO MUESTREADO	58	62	59	61	57																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	74	79	76	78	73																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Agudelo

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:BOSA
UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS
OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS AGUDELO

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
17/03/2023	5	melon	banano	sobremaduracion	carlos agudelo	X		Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52'745.224

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	17	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113605 CCCP 07-010 POTRERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7113 -2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia que el comunitario no tiene en cuenta lineamientos para la preparación de alimentos de las SDIS, somete al alimento pollo a recalentamiento, ya que lo somete a cambio de temperatura fuera del rango de seguridad

No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia petos plásticos deteriorados del personal manipulador de alimentos

FECHA DE VISITA	DIA	17	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113605 CCCP 07-010 POTRERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7113 -2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



















No de Variable: 43

Descripción: Se evidencia uso de toallas de algodón como limpiones en el área de preparación.

No de Variable: 47

Descripción: se evidencia soporte almacenamiento de canastillas base de platero y estufa con óxido y menaje en condiciones deficientes de limpieza.

FECHA DE VISITA	DIA	17	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113605 CCCP 07-010 POTRERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7113 -2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













No de Variable: 30

Descripción se evidencia baldosas con deterioro en área de almacenamiento preparación y distribución.

No de Variable: 42

Descripción: 17/03/2923: se continúa evidenciando deficiente estado de limpieza de empaque de refrigerador congelador blanco y medias cañas del área de almacenamiento así como acumulación de suciedad en uniones piso pared del área de preparación genera plan de mejoramiento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1____ MENÚ: ____5_____

GRUPO___Mayor de 14__



GRUPO_ 9 a 13



GRUPO:____6 a 8__



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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1____ MENÚ: ____5_____

GRUPO___3 a 5____



GRUPO_ 12 a 35 meses



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

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

Fecha de Visita: 24 | 03 | 2023 Hora Inicio: 7:00 a m Hora Finalización: 4:00 pm

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7113/2022 Nombre Asociado: Unión temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 - CCCP 07 - 010 Patrerritos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 14/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Remanso Dirección: CL 74 b sur # 87 i - 97

Tel: No aplica Cel.: 3103139552 Correo Electrónico: comedorpatrerritos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 270 Total Histórico de Asistencia: 33496

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

Powered by CamScanner

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	Habichuela	3,65	3,7
Cereal	Arroz	11,76	11,8
Verdura o ensalada	Aguacate	18,4	16,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Carne	21,8	22,0
Tubérculo o plátano	Yuca	22,6	23,0
Bebida de fruta	Feijoa	17,6	18,0
Postre	Fresa	22,14	18,85
	Helado	8,06	9,05

Categoría 2. Almacenamiento y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Sanfrovel		El triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SRM 154
Carne	Sanfrovel		El triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SRM 154
Leche	Sanfrovel		Makro	11/08/22		13/09/22		JKU 385
Queso	Sanfrovel		Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Sanfrovel		Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 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	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		13/09/22	JRV 385
Crema de leche	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		13/09/22	JRV 385
Huevos	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		24/09/22	SRO 936
Mayonesa	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		24/09/22	SRO 936
Atún	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		24/09/22	SRO 936
Abarrotes	Sanfrave		Makro	24/01/23	Fav con req		24/09/22	SRO 936
Pescado	———							
Pulpas	———		El eden	01/09/22	Favorable		19/08/22	FSG 616

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 - Buenas Prácticas Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Nubia Parrado	30/12/2022
2	Melani Moncada	28/05/2022
3	Sandra Salinas	12/01/2023
4	Omaira Unas Gil	26/08/2022
5		
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: 28/12/2022 - 03/03/23 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: 29/12/2022 - 07/02/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo, de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso Fecha: 28/12/2022 - 08/02/23 27/02/23 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	Nubia Parrado	03/07/23 / 15/03/23
2	Melani Moncada	07/02/23 / 15/03/23
3	Sandra Salinas	03/01/23 / 15/03/23
4	Omaira Unas Gil	revisar prox. visita
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

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 ☐	29	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 ☐
28	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 con requerim. **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2C100769 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	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 [ ] 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 [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 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** Fumigaciones Kermes **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 16/07/2023 Empresa: Abo control Bue 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

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, gramera y los termómetros son verificados semanalmente, y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y gramera"*.	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	16
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	300
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Preparación, 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 empecados 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 ☐

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa rebada perlada	83,9	57,3
Cereal	Arroz blanca	84,5	69
Proteina	Hamburguesa a las F. H	70,5	62,6
Ensalada o Verdura	Guacamole	9,1	3,8
Tubérculo o Plátano	Yuca dorada	59,1	80,9
Bebida de Fruta	Jugo de feijoa	3,5	7,9
Postre	Fresas con helado	5,5	5,8

Categoría 5: 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 27 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 10 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma** 29/10/2022	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: 21/10/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha: Dia 30 Mes 11 Año 2022	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 ☐

[illegible] (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable [illegible] 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:** Dia 30 Mes 10 Año 2022 Aprobación = 17/11/22 Aprobación adición = 04/01/23	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Reducción consumo de sal **Actividad Física:** Importancia de Act. Física. **Fecha:** 27/03/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C ☐ NC ☐ NA ☒

[illegible] 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:** _____ Pago = 09/11/2022	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 ☐

Powered by CamScanner

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

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

Variable 66 → (NA) dentro de tiempos para la ejecución - directo al SIRBE (inf. cualitativo)

Se evidencia en contramuestras del menú 10 manzana picada lo anterior siendo no conforme y de dudosa verificación de la cantidad correcta que debia entregarse por ser entrega de fruta entera "Granadilla", si se cambia un componente del menú este debe asegurar la cantidad correspondiente programada.

Se revisa informe de ejecución mes febrero 2023

Se socializa acta y se deja copia.

Powered by CamScanner

[redacted]

Ninguno

Carlos Arturo Agudelo Bravo

1073711150

NOTA: LA MANDARINA LLEGA EL DIA 25/08/2023, DEL SOBRE MADURACIÓN

NOTA: EN MERCADO EL DIA SABADO, POR ESO NO SE TIENE EL DIA DE HOY PARA EL DIA LUNES.

Powered by CamScanner

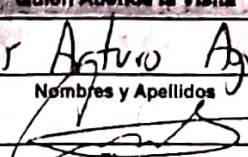
Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia carne rotulada fuera del marco del cumplimiento de la Resolución 5109 y el Decreto 1500 (No hay fecha beneficio, datos completos del proveedor, tipo de corte) Carnicos Torino S.A.S (falta remoción del rotulo)	proxima visita
O	7	Se evidencia personal manipulador lavando y pelando aguacate en area lavado de manos incurriendo en contaminaciones cruzadas	proxima visita
R	9	Se evidencia faltante de Aguacate y fresas (78,4Kg y 22,14 Kg) segun lo establecido en plan de compras semanal se evidencia 18,8 Kg fresa y 16,8 Kg de aguacate.	proxima visita
O	11	No se adquieren todos los alimentos para grupo "preparaciones" establecidas en los 2 siguientes dias de operación	proxima visita
O	57	No se garantizan temperaturas de coccion mayor o igual a 65°C. ni temperaturas de refrigeración entre 2°C y 6°C.	proxima visita

Powered by CamScanner

Tipo O,P,R	Variable	Fecha Generación O,P,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	6	17/03/2023	24/03/23: Se evidencia que cumplen con lineamientos establecidos por la SDIS para la preparación de alimentos	X		Cerrado		
O	21	17/03/2023	24/03/23: Se continua evidenciando cetas de manipulación con deterioro rotas y percudidas.		X	Abierto		
O	43	17/03/2023	24/03/23: No se evidencio uso de toallas de algodon en area preparación.	X		Cerrado		
O	47	17/03/2023	24/03/23: Se continua evidenciando soporte para dispensers canastillas, base del calentero, bases de estufas, base de licuadora y bascula con desprendimiento de pintura y oxido		X	Abierto		
O	30	17/03/2023	24/03/23: Se continua evidenciando baldosas con deterioro en preparación, almacenamien, baños funcionarios, distribución (huecos) y se evidencia paredes de poceta higienización de elementos de aseo con baldosa fracturada.		X	Abierto		
R	73	17/03/2023	24/03/23: Presenta informe de ejecución del mes de febrero 2023	X		Cerrado		
R	42	14/02/2023	24/03/23: Se continua evidenciando deficiente estado de limpieza en medias cañas unión-piso pared de area preparación (percudidas), y se evidencia pisos con exceso de humedad area higienización elemtos de aseo.		X	Abierto		X
R	19	14/02/2023	24/03/23: Se evidencia que existencias verificadas (Kg) no son lineales a las cantidades (Kg) reportadas en formato		X	Abierto		X

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

Tipo O,P,R	Variable	Fecha Generación O,P,R d/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Cerrada P	Cerrada R
			Ademas de evidenciarse formatos de control de temperaturas en fechados de refrigeración sin diligenciar desde el 21/03/2023.					
O	13	23/02/2023	24/03/23: Se evidencia que formato de recepción de materias primas no da cuenta de las fechas de vencimiento evidenciadas; ademas de esto no aplican los criterios de aceptación y rechazo por adquirir platano verde por platano madura para minuta del dia de mañana. (Item 12)	X		Abierta		
O	32	23/02/2023	24/03/23: Se continua evidenciando uniones piso-pared area de preparación y almacenamiento con acumulación de suciedad.	X		Abierta		
R	34	14/02/2023	24/03/2023: se continua evidenciando incumplimiento en el gramaje para grupo etareo de 6 a 8 años.	X		Abierta		X

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo Araya Nombres y Apellidos	Brigith Trujillo Garcia Geruldine Prada. Nombres y Apellidos
 Firma	Brigith Trujillo G / gerd. Firma
1012371150 Cédula de Ciudadanía	1'233.491.043 / 1030582780 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio Cargo	Apoyo a la supervisión SDIS 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 MODALIDAD SERVIDAS

Código: FOR-PPSS-052
Versión: 2
Fecha: Marzo 31 2021
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario - Cocina Propia
UNIDAD OPERATIVA:	713604 - CCCP07 - 010 Potrerros		
DIRECCIÓN:	Cl 74 b sur # 871 - 97	TELÉFONO:	3103439552.
OPERADOR	Union temporal alimentando en la inclusión.	FECHA: (dd/dm/aaaa)	24/03/2023.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 3 MESES AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 5 A 8 AÑOS	22	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	75	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	166

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	NÚMERO 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	3	Hamburguesa de carnes a los F.H	Hamburguesa de carnes a la F. H	51	PESO MUESTREADO	53	54	54																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103,9	108	105,8																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Arroz blanco	Arroz blanco	65	PESO MUESTREADO	63	73	67																			X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,9	112,3	103																			
					CALIFICACION	3	1	3																			
6 a 8 años	3	Cucaramde	Cucaramde	50	PESO MUESTREADO	53	50	48																		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	100	96																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Yuca dorada	Yuca dorada	40	PESO MUESTREADO	54	51	57																			X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	135	127	142																			
					CALIFICACION	1	1	1																			
6 a 8 años	3	Sopa de Cebada perlada	Sopa de Cebada perlada	240	PESO MUESTREADO	245	288	270																			X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102,1	120	112,5																			
					CALIFICACION	3	1	1																			
6 a 8 años	3	Jugo de feijoa	Jugo de feijoa.	240	PESO MUESTREADO	260	202	223																			X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108,3	84,1	92,9																			
					CALIFICACION	3	1	3																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Brigith Trujillo

NOMBRES Y APELLIDOS: Brigith Trujillo Garcia / Coordinadora Nucleo P.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ARTURO AGUDELO AMAYA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: [illegible]
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 5
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: [illegible]
		Página 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD.	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	773604 - CCCP07-010 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Cl 74b sur # 87i - 97	**TELÉFONO:**	3103439552
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/03/2023	**OPERADOR:**	Unión temporal alimentando la inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Hamburguesa de carnes de F.H	Hamburguesa de carnes de F.H	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		
Guacamole	Guacamole	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Yuca dorada	Yuca dorada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de cebada perlada	Sopa de cebada perlada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de feijoa	Jugo de feijoa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Fresas con Helado	Fresas con Helado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL Brigith Trujillo G / Egud

NOMBRES Y APELLIDOS: Brigith Trujillo Garcia / Geraldine Prada

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ARTURO ABUDELO ANAYA

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 PAGINA: 1 de 1

Periodo Informe: Desde 01/03/2023 Hasta 28/03/2023 Fecha Revisión 24/03/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio Vigencia 710/2022 Nombre Asociado Unión temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular 113604 - CCEP 03-010 Pomeritos

Fecha Inicio Operación 03/10/2022 Fecha Final Operación 24/04/2023

Responsable Servicio Carlos Agudelo

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	CMC	NA	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 ultima visita mensual 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.	**CMC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación (PDF)	C		
Encuesta y resultados preparación vegetariana (un solo archivo PDF)	C		
Capacitación minuta patrón, ciclo de menus y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales (cada una en un PDF, que incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	C		
Estandarización y socialización utensilios para servido (PDF incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	C		
Autorizaciones Cambio de preparaciones (PDF con formato (s) firmado(s) +correo aprobación cuando aplique)	C		
Estandarización en toma de medidas antropométricas- Asistencia socialización diagnóstico nutricional- Socialización del diagnóstico nutricional al participante (PDF)	C		
Toma de datos Antropométricos (PDF listados-acta-registro fotográfico)	C		
Orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición (Un solo PDF) cuando aplique	C		
Acciones de información, educación y comunicación (IEC) (Alimentación-Nutrición y actividad física) (Un solo PDF)	C		
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)	C		
Subcomponente de Salubridad	**MMC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Actas Conceptos Sanitarios proveedores- Autorizaciones sanitarias (cárnicos y lácteos) (Un solo PDF)	C		
Acta Concepto Sanitario CC comunitario-cocina popular (ultima visita SDS) (PDF)	C		
Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable (PDF)	C		
Capacitaciones realizadas al personal manipulador de alimentos (PDF acta, registro fotográfico-asistencia)	C		
Certificado actualizado de fumigación (cuando aplique) (PDF)		NA	
Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	**MMC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Radicación plan de emergencias y contingencias (PDF)	C		Subdirección del riesgo (radicado)
Capacitación efectiva por la UAECOB en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana	C		
Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios (vigente) o carta de solicitud con soporte de pago (PDF)	C		

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 7

D. Observaciones Generales

Se recibe OD a conformidad con todos los archivos previamente revisados y analizados.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme _____

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Carlos Artago Agudelo Anaya	Geraldine Pinilla P./ Brigith Alejandra Trujillo Garcia
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma / Brigith Trujillo
1012371150	1030582280 / 1233491043
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión SDIS
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	24	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113604-CCCP07-010 POTRERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7113/2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 4

Descripción: Se evidencio carne rotulada fuera del marco de cumplimiento de la normatividad Resolución 5109 y Decreto 1500 (no hay fecha de beneficio, datos completos del proveedor, tipo de corte) cárnicos Torino S.A.S (fácil remoción del rotulo)



No de Variable: 7

Descripción: Se evidencio personal manipulados lavando y pelando aguacate en área de lavado de manos incurriendo en contaminaciones cruzadas.

	 
No de Variable: 21 **Descripción:** Se continua evidenciando petos plásticos deteriorados del personal manipulador de alimentos	**No de Variable: 47** **Descripción:** se continua evidenciando soportes canastillas, base del platero, base estufas, base licuadora y bascula con desprendimiento de pintura y oxido

Apoyo a la supervisión
Briyith Alejandra Trujillo Garcia
Nombres y Apellidos
1233491043
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita: 14 | 02 | 2023 — Hora Inicio: 7:30 a.m — Hora Finalización: 4:55 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7113/2022 — Nombre Asociado: Unión Temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604-CCCP07-010-Potrerpitos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 — Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Remanso — Dirección: C174B Sur 87I 97

Tel: No Aplica — Cel.: 3103439252 — Correo Electrónico: comedorpotreritos@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — N° Participantes en Atención: 298

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 — Total Asistencia del Día: 256 — Total Histórico de Asistencia: 25068

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [ ] NC [X] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] 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. Realizado 17/10/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

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	Avena	4,8	5,0
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Atún	14,5	15,0
	Huevo	9,6	9,7
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora	16,9	17,0
	Azucar	3,58	3,6
Postre	Banano	27,1	27,2
	Queso	4,65	4,85

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	Solufranvel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKH 154
Carne	Solufranvel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKH 154
Leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Queso	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		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	Solufrovel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKV 385
Crema de leche	Solufrovel		colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKV 385
Huevos	Solufrovel		Makro	24/01/23	Favorable Requer.		24/09/22	520 976
Mayonesa	Solufrovel		Makro	24/01/23	Favorable Requer.		24/09/22	520 976
Atún	Solufrovel		Makro	24/01/23	Favorable Requer.		24/09/22	520 976
Abarrotes	Solufrovel		Makro	24/01/23	Favorable Requer.		24/09/22	520 976
Pescado								
Pulpas	Solufrovel		El Edén	01/07/22	Favorable		19/08/22	FSQ 616

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoria 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 [ ]

N° 23 — Variable: 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.

Nivel de Cumplimiento: C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Fanny Casallas	05/09/2022
2	Nubia Parrado	30/12/2022
3	Sandra Salinas	12/01/2023
4	Maritza Ramirez	07/02/2023
5	Sandra Casallas (Reemplazo).	24/10/2022
6		
7		
8		
9		

N° 24 — Variable: 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: 28/12/22 -

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: 29/12/22 - 07/02/23

Nivel de Cumplimiento: C [X] NC [ ] NA [ ]

N° 25 — Variable: 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: 28/12/22 - 08/02/23

Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.

Nivel de Cumplimiento: C [X] NC [ ] NA [ ]

N° 26 — Variable: 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.

Nivel de Cumplimiento: C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Casallas	03/01/23 - 16/01/23
2	Nubia Parrado	03/01/23 - 16/01/23
3	Sandra Salinas	03/01/23 - 16/01/23
4	Maritza Ramirez	07/02/23 -
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:** Favorable con Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOZC100769 **Hospital/Subred:** Suroccidente	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 [ ] 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 [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 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Fumigaciones Kermes SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 16/01/2023 Empresa: Aba Control Bye-Off 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	10
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela			
Cereal			
Proteína			
Ensalada o Verdura			
Tubérculo o Plátano			
Bebida de Fruta			
Postre			

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 10 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 29/10/2022	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: 21/10/2022	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 [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día 30 Mes 11 Año 2022	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 31 Mes 10 Año 2022 Aprobación 17/11/2022 Aprobación adición 04/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** consumo de proteína de alto valor Biológico **Actividad Física:** Actividad Física **Fecha:** 10/02/2023.	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: 24/01/2023 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 el 20/10/2022 Nº R-00268-20220412S	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 de solicitud 09/11/22 Nº 2299009964I	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 ☐ NC ☒ NA ☐	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 57. No aplica, dado que no se realizo toma de temperatura de alimentos preparados por no contar con termometros en el comedor funcionando.

Variable 59. Se evidencio que no se ha comenzado a realizar toma de medidas antropométricas al 33% de los participantes antes de terminación del convenio, el responsable del servicio refiere que se realizaran el 17/02/2023.

Variable 24. La manipuladora Maritza Ramirez ingresa el 07/02/2023. no ha recibido capacitación de minuta patrón, ciclo de menús y analisis nutricionales, dado que se encuentra dentro de tiempos de ejecución.

Variable 26. La manipuladora Maritza Ramirez no ha comenzado capacitación continua y permanente por ingreso el 07/02/2023.

Variable 63. No aplica, dado que los participantes con malnutrición fueron egresados del comedor

Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

FRENTE A LA OBSERVACIÓN DE LOS TERMÓMETROS, LA AUXILIAR FANNY CASALAS LO MOJÓ TOTALMENTE.

1012371150
Responsable del servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia cuchuco de cebada el cual no presenta en su empaque la forma de preperación marca Molinos los Heroes, siendo no conforme con la resolución 5109/2005.	Próxima visita.
O	5	Se evidencia fresa preslistado en equipo de congelación la cual va a ser utilizado en la minuta 3 del 15/02/2023 para lo ensalado.	Próxima visita.
O	7	Se evidencia que no se realiza lavado y desinfección previo a la preparación de frutas, enlatados (atún), huevos y pulpas.	Próxima visita.
O	10	Se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma de recibo de alimentos, dado que se evidencia entrega de huevos para la minuta del día de hoy y según cronograma se establece entregas los días Lunes, viernes y sabados, así mismo tambien se observa adquisición de alimentos para los dos días siguientes de preparación, no cumpliendo con el cronograma establecido.	Próxima visita
O	19	Se evidencia formato de control de entradas y salidas el cual no se encuentra acorde con las existencias reales en los productos Fresa, hobichuelo, arvejo y manzana.	Próxima visita.
O	20	Se evidencia muestras de referencia las cuales no se encuentran de acuerdo al gramaje establecido en el anexo técnico	Próxima visita.
O	42	Se evidencia deficiente estado de limpieza en medios caños y techo del área de preparación	Próxima visita
O	47	Se evidencia que el comedor cuenta con 3 termometros los cuales no se encuentran funcionando	Próxima visita.
O	52	Se evidencia personal manipulador realizando servido del queso del postre con las manos	Próxima visita.
O	71	Se evidencia cambio de personal manipulador el cual no cuenta con la capacitación en teoria del fuego de la persona Maritza Ramirez.	Próxima visita.
O	54	Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo etareo 6 a 8 año el cual no se ajusta al rango de tolerancia establecido en las preparaciones sopa, cereal, verdura, tuberculo, Jugo y postre.	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	21	11/01/2023	14/02/2023: Se evidencio dotación del personal manipulador en deficiente estado de limpieza		X	Abierto	X	
O	58	13/10/2022	14/02/2023: Se evidencia soporte de asistencia a sensibilización del responsable del servicio en vigilancia nutricional el 10/01/2023	X		Cerrado		
O	14	26/01/23	14/02/2023: Se evidencio conceptos higienico sanitarios de los proveedores y vehiculos con fecha inferior a 1 año.	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
Carlos Arturo Agudelo	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Nery Fuentes
Firma	Firma
1012371150	52156420
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 12019023518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP07-010 - Potrerritos		
DIRECCIÓN:	Cl 74 B Sur 87I 97	TELÉFONO:	3103439252
OPERADOR	Unión temporal alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	14/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	104	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO 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	3	Sopa de Avena	Sopa de Avena	240	PESO MUESTREADO	179	235	223																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	74	118	92																			
					CALIFICACION	1	1	3																			1
6 a 8 años	3	Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con Atún	53	PESO MUESTREADO	57	54	55																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	101	103																		3	
					CALIFICACION	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	65	PESO MUESTREADO	60	56	59																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	86	90																			
					CALIFICACION	3	1	3																			1
6 a 8 años	3	Calabazo guisada con arveja	Calabazo guisada con arveja	40	PESO MUESTREADO	40	39	46																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97	115																			
					CALIFICACION	3	3	1																			1
6 a 8 años	3	Yuca guisada con cilantro	Yuca guisada con cilantro	55	PESO MUESTREADO	54	51	76																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	92	138																			
					CALIFICACION	3	3	1																			1
6 a 8 años	3	Jugo Mora	Jugo Mora	240	PESO MUESTREADO	246	274	224																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	114	93																			
					CALIFICACION	3	1	3																			1
6 a 8 años	3	Banano con Queso	Banano con Queso	62	PESO MUESTREADO	64	75	64																			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	120	103																			
					CALIFICACION	3	1	3																			1

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo A

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:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP07-010 - Potrerito		
DIRECCIÓN:	Cl 74B Sur 87I97	**TELÉFONO:**	3103439252.
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/02/2023	**OPERADOR:**	Unión temporal alimentando en la inclusión

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		
Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Calabazo Guisado con arveja	Calabazo Guisado con arveja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca Guisada con cilantro	Yuca Guisada con cilantro.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo Mora	Jugo Mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con Queso	Banano 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 Fuentes	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes Y.	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo A

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

Periodo Informe Desde 01/01/2023 Hasta 31/01/2023 Fecha Revisión 14/02/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7117/2022 Nombre Asociado: Unión Temporal alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 - CCCP07 - 010 - Potrero Alto

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : Carlos Agudelo

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	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 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 aceptación a 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 realizan canalizaciones
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)			
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		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	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	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)	C		
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se presento evento.

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		

D. Observaciones Generales

Se verifica informe correspondiente al mes de Enero/2023
del 01/01/2023 al 31/01/2023.
se anexa CD con la información

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Carlos Arturo Agudelo	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Nery Fuentes
Firma	Firma
10123711 50	52156420
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	14	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113604-CCCP07-010-POTRERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7113/2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 4

Descripción: Se evidencia cuchuco de cebada el cual no presenta su empaque la forma de preparación marca Molinos Los Héroes, siendo no conforme con la resolución 5109/2005

No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia fresa prealistada en equipo de congelación la cual va a ser utilizada en la minuta 3 del 15/02/2023 para la ensalada

	
No de Variable: 7 **Descripción:** Se evidencia que no se realiza lavado y desinfección previa a la preparación de frutas, enlatados (atún), huevos y pulpas	**No de Variable: 20** **Descripción:** Se evidencia muestras de referencia las cuales no se encuentran de acuerdo al gramaje establecido en el anexo técnico
	
No de Variable: 42 **Descripción:** Se evidencia deficiente estado de limpieza en medias cañas y techo del área de preparación	**No de Variable:** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _1__ MENÚ: ___2____

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

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: 23 | 02 | 2023 — Hora Inicio: 08:40am — Hora Finalización: 04:00 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 713 - 2022 — Nombre Asociado: Unión Temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 CCCP 07 010 Patrentos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 — Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Porvenir — Dirección: Cl 74 B Sur 87 I 97

Tel: No aplica — Cel.: 3103139252 — Correo Electrónico: Comedorpatrentos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — N° Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 — Total Asistencia del Día: 257 — Total Histórico de Asistencia: 27142

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 [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pepino	9,4	9,5
	Tomate	8,4	8,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano	21,9	22
Bebida de fruta	Guanabana	16,9	17
	Leche	65A	66
Postre	Manzana	36,1	36,2

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 [ ] 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	Schifranuel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SFM 154
Carne	Schifranuel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SFM 154
Leche	Schifranuel		Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385
Queso	Schifranuel		Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Schifranuel		Makro	24/01/23		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	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		13/09/22	JKV 385
Crema de leche	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		13/09/22	JKV 385
Huevos	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		24/09/22	S2O 976
Mayonesa	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		24/09/22	S2O 976
Atún	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		24/09/22	S2O 976
Abarrotes	Schifranuel		Makro	24/01/23	Fav Reg		24/09/22	S2O 976
Pescado								
Pulpas	Schifranuel		Eloben	01/07/22	Favorable		19/08/22	FSO 616

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	Nubia Parado	30/12/2022
2	Miriam Mercado	28/05/2022
3	Sandra Salinas	12/01/2023
4	Sandra Casallas	24/10/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 28/12/22 - Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 29/12/22 - 07/02/23	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: 28/12/22 - 08/02/23 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	Nubia Parado	03/01/23 - 17/02/23
2	Sandra Salinas	03/01/23. - 17/02/23
3	Sandra Casallas	03/01/23 - 17/02/23
4	Miriam Mercado	Reemplazo
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:** Favorable Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2C100769 **Hospital/Subred:** Suroccidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [ ] NC [X] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [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 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumigaciones Kemel SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 16/01/2023 Empresa: Aba Control Bye-Off Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

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

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de Arveja Verde Seca	82,1	85,2
Cereal	Arroz Con Fideos	72,9	72,6
Proteína	Pechuga Pollo en Salsa Criolla	79,8	76,5
Ensalada o Verdura	Ensalada tomate Pepino y cilantro	3,9	3,6
Tubérculo o Plátano	Platano Maduro frito en Moneda	71,5	74,1
Bebida de Fruta	Sobete de Guanabana	2,6	3,2
Postre	Manzana	T.A	T.A

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 10 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 29/10/2022	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: 21/10/2022	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 [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día 30 Mes 11 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 30 Mes 10 Año 2022 Aprob = 17/11/2022 Aprob Adición = 04/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Consumo de Proteinas de alto valor biologico **Actividad Física:** Actividad Fisica **Fecha:** 10/02/2023	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: 24/01/2023 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 [ ]	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 09/11/2022	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 [ ]

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V.59=Se evidencia toma de talla y Peso para 79 participantes el 17/02/2023, se encuentra dentro de los tiempos para completar el 33.3% de la toma de talla y Peso
V.66= Se encuentra dentro de los tiempos para el envío de la base cuantitativa de los actividades de febrero.

V.9 = Se evidencia Intercambio para el Menú 10 23/02/2023 de Granadilla por Manzana.
V.26 = La Manipuladora Meriam Mancada se encuentra en remplazo por 2 días de la Sra. Fanny Cavallo.
V.63 = No aplica, los Participantes en Malnutrición fueron egresados del comedor comunitario.
V.73 = Se realizo entrega del informe de ejecución Enero 2023 la primera visita de febrero

Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna todo conforme

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que el asociado NO realiza el diligenciamiento adecuado del formato de recepción de alimentos con la remisión 102422 del 18/02/2023 en yuca, Arena Molida, Cebada Perlada, Miga de Pan, Helado, crema de leche, Queso doble crema, Pulpa de Mango y la recibida es Fresa.	Próxima visita
O	32	Se evidencia inadecuado estado de limpieza en paredes del área de Preparación, Pasillo del área de bodega de Fruver, nevera Canal Sucias.	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	21	11/01/2023	23/02/23=Se evidencia dotación limpia en el personal manipulador	X		Cerrado		
O	4	14/02/2023	23/02/23=Se evidencia que los alimentos almacenados cumplen con la resolución 5109/2005	X		Cerrado		
O	5	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia pechuga cohambro pre-lista congelado para la ensalada del día de hoy 23/02/23		X	Abierto		
O	7	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia que se realiza adecuado proceso de limpieza y desinfección de pulpas de fruta y bolsas de leche	X		Cerrado		
O	10	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia que el asociado realiza ajuste al cronograma de recibo de alimentos de lunes a Sabado	X		Cerrado		
O	19	14/02/2023	23/02/23=Se evidencia que el formulo de entradas y Salidas no Coincide con las existencias reales en cebada Pelada, Mezcla de Pan, Helado		X	Abierto		
O	20	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia conformidad en el peso de las contramuestras almacenadas	X		Cerrado		
O	42	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia deficiente estado de limpieza y desinfección en paredes del área de preparación, medias cañas de la zona de preparación, paredes del pasillo frente a bodega de fruver		X	Abierto		
O	47	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia adecuado funcionamiento de los termometros	X		Cerrado		
O	52	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia adecuado servido de los alimentos	X		Cerrado		
O	71	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia que todo el personal manipulador cuenta con la capacitación en tema de hoy	X		Cerrado		
O	54	14/02/2023	23/02/23= Se evidencia que el asociado no garantiza el peso servido de los alimentos Cazuela de Arveja, Pechuga Pollo en Salsa criolla, ensalada de pepino, tomate y cilantro y Platano maduro en moneda,		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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo Amaya	Maria Fernanda Garzón V.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012371150	1018919196
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	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:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 Potrentos		
DIRECCIÓN:	Cl 74 B Sur # 87 197	**TELÉFONO:**	3103439252
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/02/2023	**OPERADOR:**	unión temporal alimentando en la inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Arveja	Cazuela de Arveja	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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de pollo en salsa criolla	Pechuga de pollo en salsa criolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada de Tomate, pepino y cilantro	Ensalada de Tomate, pepino y cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Platano maduro frito en monedas	Platano maduro frito en monedas	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sabete de Guanabana	Sabete de Guanabana	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Granadilla	Mamona	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Intercambio de Granadilla por Mamona

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Flavia Fernanda Garzón V.	NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS A AGUDELO A

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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 Potentos		
DIRECCIÓN:	Cl 74 B Sur # 871 97	TELÉFONO:	3103439252
OPERADOR	Unión Temporal alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	23/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 12 A 24 MESES	2	GRUPO ETAREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	13	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	104	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	2	Cazuela de Arveja	Cazuela de Arveja	240	PESO MUESTREADO	223	208																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	86																				1
					CALIFICACION	3	1																				
3	2	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	65	PESO MUESTREADO	60	61																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	93																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Pechuga Pollo en salsa criolla	Pechuga Pollo en salsa criolla	43	PESO MUESTREADO	53	51																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	118																				1
					CALIFICACION	1	1																				
3	2	Ensalada Pepino, tomate y cilantro	Ensalada Pepino, tomate y cilantro	50	PESO MUESTREADO	55	70																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	140																				1
					CALIFICACION	3	1																				
3	2	Platano maduro frito	Platano maduro frito	35	PESO MUESTREADO	23	34																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	65	97																				1
					CALIFICACION	1	3																				
3	2	Granadilla	Mantona	100 - 120	PESO MUESTREADO	103	109																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	-	-																			3	
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Se evidencia no conformidad en el Servido de la Cazuela de Arveja, Pechuga Pollo en salsa criolla, Ensalada Pepino, tomate y cilantro y Platano maduro frito

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Yenni Fernanda Garzón NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS ALBERTO AMAYA

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:BOSA
UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS
OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS AGUDELO

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
22/02/2023	10	granadilla	manzana	sobremaduracion	carlos agudelo	X		Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745 234

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	23	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113604 CCCP 07 010 Potreritos

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7113-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 32

Descripción: Se evidencia inadecuado estado de limpieza en paredes del área de preparación, pasillo del área de bodega de Fruver, medias cañas sucias.



No de Variable: 42

Descripción: Se evidencia deficiente de la limpieza y desinfección en paredes del área de preparación, medias cañas de zona de preparación, paredes del pasillo frente a bodega de Fruver.



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	

No de Variable: 5 **Descripción:** Se evidencia pepino cohombro pre-listo congelado para la ensalada del día de hoy 23/02/2023.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

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

Apoyo a la supervision
María Fernanda Garzón Vásquez
Nombres y Apellidos
1.018.419.196
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: 11 | 01 | 2023 Hora Inicio: 8:00 am Hora Finalización: 4:50 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7113/2022 Nombre Asociado: Union temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 - CCCP07 - 010 Potreritos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Remanso Dirección: CL 74 B sur # 87I 97

Tel: No tiene Cel.: 3103439252 Correo Electrónico: comedorpotreritos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 283

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 242 Total Histórico de Asistencia: 17800

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

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

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	Solufranvel		El triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKM 154
Carne	Solufranvel		El triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKM 154
Leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Queso	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Solufranvel		Colfrance	18/02/22		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	Solutranel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Crema de leche	Solutranvel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Huevos	Solutranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Mayonesa	Solutranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Atun	Solutranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Abarrotes	Solutranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Pescado	—							
Pulpas	Solutranvel		El eden	01/07/22	Favorable		19/08/22	FSO 616

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frio están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes	C ☐ NC ☒ 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, numero de lote (si aplica)	C ☐ NC ☒ NA ☐
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT	C ☒ NC ☐ NA ☐
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el dia. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran	C ☐ NC ☒ NA ☐	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas practicas 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	Fanny Casallas	05/09/2022
2	Handerson Burbano	23/12/2022
3	Nubia Parrada	30/12/2022
4	Sandra Sarinas	—
5		
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: 25/11/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 03/01/2022	C ☐ NC ☒ NA ☐
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 28/12/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Casallas	03/01/23 - —
2	Handerson Burbano	03/01/23 - —
3	Nubia parrada	03/01/23 - —
4	Sandra Sarinas	03/01/23 - —
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:** Favorable con requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2C100769 **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 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** Fumigaciones Kermes SAS. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 27/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kermes. Concepto Sanitario: Favorable.	C [ ] NC [X] 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 astas 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	10
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	306
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de cuchuco de trigo	78,0	
Cereal	Arroz con ajonjolí	78,8	
Proteína	Carne de res asada	84,0	
Ensalada o Verdura	Ensalada lechuga + tomate + zanaho	13,6 *	
Tubérculo o Plátano	Pure de papa	82,0	
Bebida de Fruta	Sorbete de Guanabana	11,2*	
Postre	Mandarina*	Ambiente	

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día ____ Mes ____ Año ____ **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 29/10/2022	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: 21/10/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 04 Mes 01 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Reducción consumo de grasas trans y saturadas **Actividad Física:** Actividad Física **Fecha:** 22/12/2022	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: 23/12/2022 (incompleto) Fecha Reporte Cualitativo: No se evidencia envio para mes diciembre 2022				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 ☐ radicado 20/10/22	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 09/11/22	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 ☐

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

Se realiza seguimiento a variables abiertas en ultima visita de supervisión: 13, 10, 2, 3, 30, 24, 25, 6, 50, 42, 57 65, 51, 23, 47, 17, 16, 19, 70, 26, 39, 58, 71, 54, 62.

V 44 → El asociado para la proxima visita debe presentar concepto sanitario actualizado de la empresa prestadora de servicio de lavado de tanque y fumigaciones ya que el concepto se vencio (el asociado en la visita presento un concepto vigente para empresa prestadora del servicio del 11/03/2022)

V 59 → El asociado para proxima visita debe presentar evidencia de cronograma enviado y avalado para el ejercicio de toma de talla y peso para el periodo enero → febrero.

V9 NA → No se evidencia ejercicio.

V 63 NA → No se ha socializado al 100% de participantes

identificados con malnutrición por lo cual no se evidencian canalizaciones posteriores.

V 65 → Solo se evidencia listado de asistencia para un 54% de los participantes activos y no del 80% como establece anexo técnico.

V 58 → El responsable del servicio debe presentar en posterior visita su sensibilización que sera dictada por la SDIS el 13/01/2022 continua como plan de mejora.

Se realiza revisión de informe mensual para mes de Diciembre 2022 la cual no fue conforme en lo solicitado por incompletitud y calidad en los soportes presentados, no se recibe informe el aso-ciado debe responder a oficio emitirá la SDIS y radicar respuesta correspondiente en nivel cen-tral.

Se socaliza acta y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Carlos Arturo Agudelo Amaya
1012371150

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia solicitud de intercambio emitida durante el servicio y no con anteladación de la 24 hrs. como establece anexo tecnico.	Proxima visita
O	15	No se evidenciaron alimentos almacenados en unidades de refrigeración y congelación sin bolsas de polietileno con el fin de crear barreras en la separación y evitar contaminaciones cruzadas.	Proxima visita
O	21	Se evidencio manipuladora con el uso de aretes en area de preparación incumpliendo las BPH (Res. 2674 de 2013 - Cap III - art 14)	Proxima visita.
O	45	Se evidencio presencia de mascas en area de almacenamiento fruver y en el area salón comedor.	Proxima visita.
O	59	No se evidencio registro fotografico en la evidencia presentada para ultima toma de medidas antropometricas. Tampoco se logro evidenciar cargue de los mismo en sistema SIRBE. (desactivacion GO - GLOBAL)	Proxima visita
O	66	Se evidencia base enviada de informe cuantitativo incompleta con un registro de asistencia de 28 personas que no corresponden al 80% y no se evidencia envio ni base cualitativa que debio ser enviada para el mes de Diciembre.	Proxima visita
R	73	No se recibe informe correspondiente al mes de diciembre 2022 por No conformidad.	Proxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	13	27/12/2022	11/01/23: Se evidencia que formato de recepción de materias primas no puede ser evaluado ya que no contaban con las remisiones.		X	Abierto		
O	10	27/12/2022	11/01/23: Se evidencia que el plan de compras semanal no es lineal al plan consolidado mensual.		X	Abierto		
R	2	27/12/2022	11/01/23: Se evidencia nuevamente queso marca DIMUCCA con hongo al interior y fresa en almacenamiento sobremadura y con moho		X	Abierto		
O	3	27/12/2022	11/01/23: Se realiza correcto proceso de descongelación segun anexo tecnico.	X		Cerrado		
O	30	27/12/2022	11/01/23: Se evidencio media caña y esquineros en area preparación ajustadas y baldosas con resane.	X		Cerrado		
O	24	27/12/2022	11/01/23: No se evidencia capacitacion en ciclo de menu, minuta patrón y analisis nutricionales para el personal manipulador		X	Abierto		
O	25	27/12/2022	11/01/23: Se evidencia capacitación correspondiente a personal manipulador activo	X		Cerrado		
O	6	27/12/2022	11/01/23: Se preparan los alimentos deacuerdo con lineamientos admi de la SDIS	X		Cerrado		
O	50	27/12/2022	11/01/23: Se comienza el servicio de entrega alimentos a las 10:30 am	X		Cerrado		
O	42	27/12/2022	11/01/23: Se evidencio orden y limpieza en todas las areas del comedor.	X		Cerrado		
O	57	27/12/2022	11/01/23: No se garantizan temperaturas de refrigeración de 2a 6°C para ensalada y jugo.		X	Abierto		
O	65	27/12/2022	11/01/23: Se presentan listados y los mismas dan cuenta de la asistencia del 59% de participantes y no del 80%, no se evidencia cargue en SIRBE.		X	Abierto		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	S1	27/12/2022	11/01/23: No se logra validar temperatura de aderezo por ser entrega de fruta entera hoy; se evidencio que no se entregaba cuchicllo y servilleta a particpantes como correspondia.		X	Abierto		
O	23	27/12/2022	11/01/23: No se evidencia certificado medico para manipuladora Sandra Sarinas		X	Abierto		
R	47	13/10/2022	11/01/23: Se evidencia base de estufa pintada, congelador sin material desprendible interno y se evidencio raltador con mango.	X		Cerrado		
R	11	08/11/2022	11/01/23: No cuentan con la totalidad de alimentos almacenados para minimo 2 dias de operación.		X	Abierto		X
P	16	06/12/2022	11/01/23: Se evidencia congelador con inadecuada separación de lo almacenado incurriendo en contaminaciones cruzadas; Se evidencio equipo de refrigeración con fuga de lixiviado "gotera interna" presentando oxido por la condición.		X	Abierto	X	
P	19	06/12/2022	11/01/23: Formatos de temperaturas actualizados; pero se evidencio formato de entradas y salidas desactualizado		X	Abierto	X	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo Amaya	Brigith Alejandra Trujillo Garcia
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Brigith Trujillo G.
Firma	Firma
1012371150	1'233.491.043
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la supervisión SDIS
Cargo	Cargo

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	26	06/12/2022	11/01/23: No se observan soportes de capacitación para personal manipulador en BPM para las meses de Noviembre 2022 y Diciembre 2022.		X	Abierto	X	
O	39	06/12/2022	11/01/23: Se evidencio orden en el almacenamiento de utensilios de aseo por color.	X		Cerrado		
P	58	13/10/2022	11/01/23: El responsable no cuenta con capacitación en sensibilización.		X	Abierto		
P	71	13/10/2022	11/01/23: El personal cuenta con capacitación en teoria del fuego como corresponde	X		Cerrado		
P	54	06/12/2022	11/01/23: No cumple con pesos de porción servida establecidos para grupo etareo de 3 a 5 años.		X	Abierto	X	
P	62	06/12/2022	11/01/23: No cuenta con totalidad de soportes que den cuenta de la socialización nutricional a los participantes identificados con malnutrición - Se evidencio en acta del 23/11/2022.		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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo A	Brigith Alejandra Trujillo García
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Brigith Trujillo G.
	Firma
1023711510	1'233.491.043.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión SDIS.
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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP07 - 010 Potrerros		
DIRECCIÓN:	CL 74 b sur #87 I 97	TELÉFONO:	310 3439252
OPERADOR	Union temporal alimentando en la inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	11 / 01 / 2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 3_A_5_ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 6_A_8_ AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 3: DE 9_A_13_ AÑOS	104	GRUPO ETÁREO 4: DE >_A_14_ AÑOS	140	GRUPO ETÁREO 5: DE 1 A 2 AÑOS	2

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUARÁ 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 a 5 años	2	Carne de res asada	Carne de res asada	39	PESO MUESTREADO	40	36																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	92																				1
					CALIFICACIÓN	3	1																				
3 a 5 años	2	Arroz con ajiaco	Arroz con ajiaco	52	PESO MUESTREADO	58	55																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	105																				1
					CALIFICACIÓN	1	3																				
3 a 5 años	2	Ensalada lechuga + tomate + zanahoria	Ensalada de lechuga + tomate + zanahoria	40	PESO MUESTREADO	42	40																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100																			3	
					CALIFICACIÓN	3	3																				
3 a 5 años	2	Puré de papa	Puré de papa	43	PESO MUESTREADO	45	41																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	95																			3	
					CALIFICACIÓN	3	3																				
3 a 5 años	2	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	180	PESO MUESTREADO	170	192																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	106																			3	
					CALIFICACIÓN	3	3																				
3 a 5 años	2	Sorbete de Guanabana	Sorbete de guanabana.	180	PESO MUESTREADO	189	175																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	97																			3	
					CALIFICACIÓN	3	3																				

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo A

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital 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 20190264O6 - 21/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP 07 - 010 Potreritos		
DIRECCIÓN:	CL 74b sur # 87197	**TELÉFONO:**	3103439252
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/01/2023	**OPERADOR:**	Union temporal alimentando en la inclusion.

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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con ajonjoli	Arroz con Ajonjoli	1	8	8	8	9	8	3	
		2	8	8	8	9	8		
		3	8	8	8	9	8		
Ensalada lechuga + tomate + zanahoria	Ensalada de lechuga + zanahoria + tomate	1	8	8	9	9	8	3	
		2	8	8	9	9	8		
		3	8	8	9	9	8		
Pure de papa	Pure de papa	1	8	8	8	7	8	3	
		2	8	8	8	7	8		
		3	8	8	8	7	8		
Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de guanabana	Sorbete de guanabana	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pera	Mandarina *	1	8	8	8	8	8	3	Se evidencia intercambio no aprobado por nutricionista del asociado
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo A

	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 01 12 2022 Hasta 30 12 2022 Fecha Revisión 11 01 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia 7113/2022 Nombre Asociado Unión temporal alimentando en la inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular 113604 - CCCP07- 010 Potreritos

Fecha Inicio Operación 03/10/2022 Fecha Final Operación 28/02/2023

Responsable Servicio Carlos Agudelo

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	NA	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	NC		Evidencias con observación adjunta
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	NC		Evidencias con observación adjunta
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	NC		Evidencias con observación adjunta
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	NC		No diligenciado
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	NC		No hay socialización a los participantes.
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con enfasis en alimentación, nutrición y actividad física	NC		No se hace al 80% de los participantes
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en última visita mensual de la supervisión componente alimentación, nutricion y salubridad	NC		No se evidencia diligenciado en informe
SOPORTES			
Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con enfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación (PDF)	C		
Encuesta y resultados preparación vegetariana (un solo archivo PDF)	C		
Capacitación minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operacion entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales (cada una en un PDF, que incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	NC		No hay capacitación correspondiente.
Estandarización y socialización utensilios para servido (PDF incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	C		
Autorizaciones Cambio de preparaciones (PDF con formato (s) firmado(s) -correo aprobacion cuando aplique)	C		
Estandarización en toma de medidas antropométricas- Asistencia socialización diagnóstico nutricional- Socialización del diagnóstico nutricional al participante (PDF)	NC		no realiza socialización a todos los pyhti
Toma de datos Antropometricos (PDF listados-acta-registro fotográfico)	NC		no se evidencian fotos ni captura en SIRBE
Orientacion y abordaje a los casos identificados con malnutricion (Un solo PDF) cuando aplique		NA	
Acciones de información, educación y comunicación (IEC) (Alimentación-Nutrición y actividad física) (Un solo PDF)	NC		No se hace al 80% de los participantes.
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)	NC		No se evidencia envio de informe cualitativo.
Subcomponente de Salubridad	N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Actas Conceptos Sanitarios proveedores- Autorizaciónes sanitarias (cárnicos y lácteos) (Un solo PDF)	C		
Acta Concepto Sanitario CC comunitario-cocina popular (última visita SDS) (PDF)	C		
Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable (PDF)	C		
Capacitaciones realizadas al personal manipulador de alimentos (PDF acta, registro fotográfico-asistencia)	NC		No se evidencia para el mes correspon.
Certificado actualizado de fumigación (cuando aplique). (PDF)		NA	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Radicacion plan de emergencias y contigencias (PDF)	C		
Capacitación ofrecida por la UAECOB en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.	C		
Concepto Tecnico de Seguridad Humana y Proteccion Contra Incendios (vigente) o carta de solicitud con soporte de pago (PDF)	C		Pago 09/11/22

	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

No se recibe informe por incompletitud en soportes solicitados mediante linea tecnica "Modelo informe de ejecución...", tambien por calidad en los mismos y por estar fuera de lineamientos establecidos en anexo tecnico. Se adjunta hoja post. revisión de informe. El informe (documento) no se encontro completamente diligenciado.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme _____ No Conforme X

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Carlos Arturo Agudelo A	Brigith Alejandra Trujillo García
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Brigith Trujillo G
	Firma
1012371490	1'233.491.043.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la supervisión SDIS
Cargo	Cargo

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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Secretaría Integración Social

Fecha de Visita: 26 | 01 | 2023 Hora Inicio: 08:30 am Hora Finalización: 04:45 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 713-2022 Nombre Asociado: Unión Temporal alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 COCP 07 010 Potrentos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Remanso Dirección: Cl 74B sur # 87197

Tel: No tiene Cel.: 3103439252 Correo Electrónico: comedorpotrentos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 294

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 255 Total Histórico de Asistencia: 21023

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Perejil	9,1	9,5
	tomate	8,1	8,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano	21,9	22
Bebida de fruta	Pulpa Guanábana	16,9	17
	Leche	65,4	65
Postre	Manzana	31,1	32

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Solfrancel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKM 154
Carne	Solfrancel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SKM 154
Leche	Solfrancel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Queso	Solfrancel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 385
Yogurt	Solfrancel		Colfrance	18/02/22		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	Solfrance		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Crema de leche	Solfrance		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKU 385
Huevos	Solfrance		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Mayonesa	Solfrance		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Atún	Solfrance		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Abarrotes	Solfrance		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Pescado								
Pulpas	Solfrance		El Edén	01/07/22	Favorable		19/08/22	FSQ 616

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 [ ] 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	Fanny Cavallos	05/09/2022
2	Nubia Parrado	30/12/2022
3	Sandra Sayrros.	12/01/2023
4	Alejandro Pedraza	21/01/2023
5		
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: 28/12/2022 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: 29/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 28/12/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Cavallos	03/1/23 – 16/01/23
2	Nubia Parrado	03/01/23 – 16/01/23
3	Sandra Sayrros	03/01/23 – 16/01/23
4	Alejandro Pedraza	03/01/23 – 16/01/23
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:** Favorable con Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOC100769 **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 líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [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 07 Mes 01 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumigaciones Kermes SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 03 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 16/01/2023 Empresa: Aba Control Bus-OFF Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

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

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de Arveja	75,5	70,7
Cereal	Arroz con Fideos	74	82,2
Proteína	Pechuga de Pollo en Salsa Criolla	68,6	67,2
Ensalada o Verdura	Ensalada Pepino y Tomate	5,7	2,9
Tubérculo o Plátano	Platano Maduro en Monedas	75,7	82,1
Bebida de Fruta	Sabete de Guanabana	1,5	5,9
Postre	Manzana	T.A	T.A

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [ ] NC [X] 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:** 29/10/2022	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: 21/10/2022	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 30 Mes 11 Año 2022.	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 09 Mes 01 Año 2023 Aprobación de Adición	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:** Consumo de lácteos **Actividad Física:** Actividad Física **Fecha:** IEC= 13/01/2023 - AF= 13/01/23	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: 23/12/2022. Fecha Reporte Cualitativo: 11/01/2023				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 = 20/10/2022.	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 = 09/11/2022	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 [ ]

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	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 [ ]

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V9= El aliado adquiere 4.5 kg de tomate y 3.5 kg de Platano maduro para completar lo requerido para la preparación.
V1= Se evidencia Intercambio de Granadilla por Mantana para el Menú 10 el 26/01/2023
V63=Se evidencia que No aplica, dado que, los Participantes en delgadez y Obesidad no se encuentran en este servicio se realizo cambio de Comedor o Egreso
V 65 = Se evidencia en actividades de IEC Participación de 171 Personas. falta un dia de actividad, Con relación al mesde diciembre se realizo actividad a 216 Personas el 22/12/2022.
V.66 = Se evidencia envio de base nueva con 216 Participantes de IEC el 23/12/2022.
V.26= Se evidencia en plan de Capacitación Continua y Permanente Reglas de oro para Prevenir enfermedades de Origen Alimentario.
V.59= Se evidencia en Sisbe Toma de talla y Peso para 285 Personas a 31/12/2022

Se Socializa y Se deja Copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	14	Se evidencia que el concepto higienico del Proveedor Makro Superior a 1 año.	Proxima 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
R	2	27/12/2022	26/01/23= Se evidencia que los alimentos almacenados cumplen con la calidad y se encuentran dentro de la vida útil	X		Cerrado		
O	24	27/12/2022	26/01/23= Se evidencia capacitación en minuta patrón para todo el personal el 28/12/2022	X		Cerrado		
O	65	27/12/2022	26/01/23= Se evidencia listados de participación en actividades de IEC en el mes de diciembre para 216 personas el 22/12/2022, Se evidencia en el cargue del SIRBE.	X		Cerrado		
P	26	06/12/2022	26/01/23= Se evidencia capacitaciones de BPM en noviembre el 30/11/2022 buenas prácticas de manufactura y 16/12/2022 Control de recepción de materia prima	X		Cerrado		
P	58	13/10/2022	26/01/23= El responsable no cuenta con capacitación de Sensibilización, refiere haber participado el 16/01/2023 sin embargo, no han enviado soporte		X	Abierto		
P	54	06/12/2022	26/01/23= Se evidencia que el asociado garantiza los pesos servidos para el grupo etario de 9-13 años	X		Cerrado		
P	62	06/12/2022	Se evidencia acta de socialización de los casos de malnutrición el 30/11/2022.	X		Cerrado		
O	51	27/12/2022	26/01/23= Se evidencia conformidad en las temperaturas de los alimentos y entrega de cofias y servilleta)	X		Cerrado		
R	11	08/11/2022	26/01/23= Se evidencia que el asociado cuenta con la totalidad de los alimentos para dos días de operación	X		Cerrado		
P	16	06/12/2022	26/01/23= se evidencia separación en congelador con elemento plástico evitando la lixiviados al fondo del mismo, Se evidencia nuevo equipo de refrigeración en adecuadas condiciones	X		Cerrado		
O	10	27/10/2022	26/01/23= Se evidencia el plan de compras semanal acorde al mensual	X		Cerrado		
O	57	27/12/2022	26/01/23= Se evidencia conformidad en las temperaturas de seguridad de los alimentos preparados	X		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	13	27/12/2022	26/01/23 = Se evidencia que el formato de recepción de materia prima Conforme con lo almacenado y las remisiones presentadas	X		Cerrado		
P	19	06/12/2022	26/01/23 = Se evidencia formato de control de temperaturas actualizado y formato de entradas y salidas actualizado	X		Cerrado		
O	23	27/12/2022	26/01/23 = Se evidencia la totalidad de los certificados medicos del Personal manipulador	X		Cerrado		
O	1	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencia intercambio autorizado por la nutricionista del comedor	X		Cerrado		
O	15	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencia almacenamiento en bolsas adecuadas creando barreras en la separacion.	X		Cerrado		
O	21	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencian inadecuadas practicas de BPM dado que, Se evidencia uso de accesorios y uniformes sucios desde el inicio de la visita		X	Abierto		
O	45	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencia fumigación realizada el 16/01/2023 y control con aspersión continua para evitar nuevamente la Presencia de moscas.	X		Cerrado		
O	59	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencia cargue en el SIRBE de la toma de talla y Peso a diciembre 31/2022.	X		Cerrado		
O	66	11/01/2023	26/01/23 = Se evidencia envio del informe cuantitativo el 22/12/2022 con actualización de base e informe cualitativo el 11/01/2023	X		Cerrado		
R	73	11/01/2023	26/01/23 = Se realiza recibo del informe a conformidad	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Angelo Amaya	Maria Fernanda Garzón V.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012371150	1018419796
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.

	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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP 07 0010 Potentos		
DIRECCIÓN:	C/74 B Sur # 87i 97	TELÉFONO:	3103139252
OPERADOR	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	26/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	104	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 64 AÑOS	140

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	8	Cazuela de Arveja	Cazuela de Arveja	270	PESO MUESTREADO	230	280	271	261	280	281	277	275													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	103	100	96	103	104	102	101																
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3																
4	8	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	90	PESO MUESTREADO	78	86	97	88	93	98	89	94													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	95	107	97	103	108	98	104																
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3																
4	8	Pechuga de Pollo ensalada cocida	Pechuga de Pollo en salsa sencilla	57	PESO MUESTREADO	58	61	59	58	60	59	61	57													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	119	107	103	101	105	103	107	100																
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3																
4	8	Platano en Monedas	Platano en Monedas	48	PESO MUESTREADO	51	49	50	53	47	45	43	47													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	102	104	110	97	93	89	97																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3																
4	8	Ensalada Pepino y Tomate	Ensalada Pepino y Tomate	65	PESO MUESTREADO	74	68	69	63	58	66	63	61													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	104	106	96	89	101	96	93																
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3																
4	8	Gelatina	Manzana	150 - 170	PESO MUESTREADO	151	160	153	159	161	163	155	157													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	–	–	–	–	–	–	–	–																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Nana Fernanda Gaston

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo

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:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 Petrentos		
DIRECCIÓN:	C/ 71B Sur # 87 I 97	**TELÉFONO:**	3103439252
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/01/2023	**OPERADOR:**	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Arveja	Cazuela de Arveja	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pechuga de pollo ensalsa criolla	Pechuga de pollo ensalsa criolla	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Platano en Monedas	Platano en Monedas	1	3	2	3	3	2	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada Pepino y Tomate	Ensalada Pepino y Tomate	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sabete de Guanabana	Sabete de Guanabana	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Granadilla	Mantana	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Se evidencia Intercambio de Granadilla por Mantana

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nora Fernanda Garzón	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:BOSA
UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS
OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS AGUDELO

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
26/01/2022	10	granadilla	manzana	cosecha	CARLOS AGUDELO	X		Norma Galindo Sosa Nutricionista Distrito CC 52 765.294

	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 26 01 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7113-2022 Nombre Asociado: Unión temporal alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113604 CCCP 07 010 Parientes

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio: Carlos Agudelo

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

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

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

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

D.

Observaciones Generales
Se realiza recibo del informe de ejecución de diciembre.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme	

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Carlos Arturo Agudelo Agudelo Nombres y Apellidos	María Fernanda Garcia V. Nombres y Apellidos
Firma	Firma
10123711 50 Cédula de Ciudadanía	1018919196 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio Cargo	Apoyo a la Supervisión 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	26	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113604 CCCP 07 010 Potreritos

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7113-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

GRUPO: 6 – 8 años



GRUPO 9 – 13 años



GRUPO: Mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
María Fernanda Garzón Vásquez
Nombres y Apellidos
1.018.419.196
Cédula de Ciudadanía