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

Fecha de Visita: 27 | 12 | 2022 — Hora Inicio: 7:20 a.m — Hora Finalización: 4:15 p.m.

Capitulo 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: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Agudelo

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Remanso — Dirección: Cl 74 B Sur 87 I 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: 233 — Total Asistencia del Día: 243 — Total Histórico de Asistencia: 11990

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [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	Arroz	4,79	4,8
	Carne	0,58	0,6
Cereal	Espaguetti	11,8	12
Verdura o ensalada	Zanahoria	17,6	18,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Higado Res	1,9	2,0
Tubérculo o plátano	Papa	21,45	22,1
Bebida de fruta	Pulpa	16,6	17,0
	Azucar	3,5	3,5
Postre	Papaya	18,9	21,6
	Yogurt	4,6	5,5

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [ ] NC [X] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [ ] 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	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	Solufranvel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKW 385
Crema de leche	Solufranvel		colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKW 385
Huevos	Solufranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SX4 302
Mayonesa	Solufranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SX4 302
Atún	Solufranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SX4 302
Abarrotes	Solufranvel		Makro	19/01/22	Favorable		10/02/22	SX4 302
Pescado								
Pulpas	Solufranvel		El Edén	01/07/22	Favorable		19/08/22	FSQ 616

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Fanny Casallas	05/09/2022
2	Sandra Casallas	24/10/2022
3	Bianca Ibarra	22/12/2022
4	Handerson Burbano	—
5		
6		
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 25/11/2022 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: 10/10/2022	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: 25/11/22 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Casallas	03/10/22 - No registra Nov.
2	Sandra Casallas	— —
3	Bianca Ibarra	— —
4	Handerson Burbano.	— —
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 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 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 [ ] NC [X] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [ ] 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 05 Mes 07 Año 2022 **Material:** PVC **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: 27/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kermes SAS Concepto Sanitario: Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	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

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa Arroz	71,4	66,6
Cereal	Espaguetti	82,5	65,8
Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	70,6	67,9
Ensalada o Verdura	Zanahoria Rallada con limón	4,3	6,0
Tubérculo o Plátano	Papa sin Cascara Dorada	67,1	75,8
Bebida de Fruta	Sorbete Mora, Sorbete Lulo, Mango	14,4	13,1
Postre	Papaya con yogurt	12,8	16,5

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día — 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 ☐

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

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 17 Mes 11 Año 2022 Aprobación	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 del consumo de grasas Trans 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: 24/11/2022 Fecha Reporte Cualitativo: ✓				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Radicado el 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 ☒ 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 ☐ 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 ☐

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

Variable 63. No aplica, No se evidencia listado para realizar verificación en los historias sociales

Variable 73. No aplica, dado que el informe correspondiente al mes de Noviembre se entrego en visita anterior 06/12/2022.

Variable 66. No se evidencia reporte mensual cuantitativo y trimestral cualitativo, dado que se encuentran en tiempos de ejecución.

Variable 1. Se evidencia intercambio del día de hoy sorbete de mora por sorbete de mango y sorbete de Lulo.

Se anexo a la presente acta soporte de correo de aprobación de menú navideño y fin de año.

Se socializa y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Carlos Agudelo

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencio formato de recepción de alimentos el cual no se encuentra actualizado de acuerdo con lo que se recibe en la bodega de alimentos se observa productos en el formato que no han llegado	Proxima visita.
O	10	Se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma de recibo de los alimentos, dado que los pulpos según cronograma se recepcionan los días Lunes, Viernes y Sabado y se observa que no se cuenta con el producto el día de hoy martes	Próxima visita.
R	2	Se evidencia Queso doble crema 5,0 kg el cual presenta empaque perforado y un bloque de 2,5 kg presenta hongo en el interior del mismo; adicional se evidencia manzana para la minuta del Jueves la cual presenta manchos cafes y consistencia blando.	Inmediato.
O	3	No se realiza correcto proceso de descongelación de las carnes se evidencia que se realiza en canecas con agua y la de la sopa es agregado congelado	Próxima visita.
O	30	se evidencia en área de preparación media-caño pisopared al lado de estufa que se encuentra desprendida, esquineros del área de preparación presentan desprendimiento y baldosas fisuradas en piso del área de preparación	Próxima visita.
O	24	No se evidencia capacitación de 3 manipuladores en minuta patrón y criterios de aceptación y rechazo	Próxima visita
O	25	No se evidencia capacitación de 3 manipuladores en estandarización de utensilios	Próxima visita
O	6	No se evidencia preparación de alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos, dado que para el día de hoy minuta 8 semana 2 se establece sorbete de mora y se realiza sorbete de mora con 7 pulpos, 13 pulpos de kg para sorbete de mango y 1 kg de pulpa de lulo se entrega a los participantes sorbete en esos sobres	Próxima visita.
O	50	Se evidencia que el servicio de entrego de alimentos comienza a las 11:14 a.m; fuera del horario establecido	Próxima visita.
O	42	Se evidencia paredes del área de preparación y equipo de congelación en deficiente estado de limpieza y desinfección	Próxima visita.
O	57	Se evidencia que no se garantiza temperatura de refrigeración de bebida de fruta se observa T1 14,4°C y T2 13,1°C	Próximo visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		y temperatura de Postre T1 12,8°C y T2 16,5°C.	
O	65	Se evidencia acta de capacitación en estilos de vida saludable realizada el 22/12/2022, pero no se observan listado de asistencia de dicha capacitación	Próxima visita.
O	51	Se evidencia aderezo yogurt el cual se encuentra fuera de temperatura de seguridad en la T1 se observo a 12,8°C y T2 a 16,5°C.	Próxima visita
O	23	No se evidencia certificado médico que conste actitud para manipular alimentos del señor Handerson Burbano	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	47	13/10/22	27/12/2022: Se evidencia base de estufa con presencia de oxido, congelador en su interior presenta desprendimiento de pintura y no presenta separación de alimentos de alto riesgo e inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, estibas inferiores en altura a 15 cm. se continua evidenciando ralladores sin mango		X	Abierto		X
O	11	08/11/22	27/12/2022: Se evidencia adquisición de aceite de una sola fuente, sin embargo no se cuenta con los alimentos completos para los preparaciones de mínimo 2 días de operación		X	Abierto	X	
O	16	06/12/22	27/12/2022: Se continua evidenciando congelador donde se almacena carne y pollo y verduras el cual no cuenta con adecuada separación para evitar la contaminación cruzada		X	Abierto		
O	19	06/12/22	27/12/2022: se continua evidenciando registro de temperatura de congelador desactualizado, adicional se evidencia formato de entradas y salidas el cual no se encuentra acorde con los existencias reales de alimentos.		X	Abierto		
O	70	06/12/22	27/12/2022: Se evidencia realizada recarga de extintores en el mes de Diciembre	X		cerrado		
O	26	06/12/22	27/12/2022: Se observa cambio de personal manipulador solamente cuentan con 1 manipuladora antigua y no se observa capacitación de noviembre, adicional se evidencia 3 manipuladores nuevos los cuales no cuentan con capacitación de inducción sobre la operación del servicio de alimentación		X	Abierto		
O	39	06/12/22	27/12/2022: Se continua evidenciando elementos de aseo mezclados		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	58	13/10/2022	27/12/2022: Se evidencio combio de responsable del servicio el cual no cuenta con sensibilización nutricional		X	Abierto	X	
O	71	13/10/2022	27/12/2022: Se evidencia que de los 7 personas que laboran en el comedor solo 2 personas cuentan con capacitación en teoria del fuego.		X	Abierto	X	
O	54	06/12/22	27/12/2022: Se continua evidenciando que no se cumple con pesos servidos del grupo etareo 1 a 2 años, dado que no se ajustan al rango de tolerancia de ninguna de las preparaciones		X	Abierto		
O	62	06/12/22	27/12/2022: Se continua evidenciando que no se cuenta con listado de asistencia donde se observe que la nutricionista del asociado(a) asistio a socialización y socializo a los participantes la clasificación nutricional.		X	Abierto		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Arturo Agudelo Amaya	Nery Y. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Carlos Agudelo	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.

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604-CCCP07-010 - Potreritos		
DIRECCIÓN:	cl 74 B Sur 87I 97	TELÉFONO:	3103439252
OPERADOR	Unión temporal Alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	11	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	102	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 14 AÑOS	138

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
1 a 2 años	2	Sopa Arroz	Sopa Arroz	120	PESO MUESTREADO	148	173																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	144																				✓
					CALIFICACION	1	1																				
1 a 2 años	2	Albondigas en salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	34	PESO MUESTREADO	39	40																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	117																				✓
					CALIFICACION	1	1																				
1 a 2 años	2	Espaguetti	Espaguetti	57	PESO MUESTREADO	59	72																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	126																				✓
					CALIFICACION	3	1																				
1 a 2 años	2	Zanahoria Rallada con limón	Zanahoria Rallada con limón	25	PESO MUESTREADO	23	39																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	156																				✓
					CALIFICACION	3	1																				
1 a 2 años	2	Papa sin cascara Dorada	Papa sin Cascara Dorada.	12	PESO MUESTREADO	24	37																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	200	308																				✓
					CALIFICACION	1	1																				
1 a 2 años	2	Sorbete Mora	Sorbete Mora, Sorbete Mango, Lulo	120	PESO MUESTREADO	137	125																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	104																				✓
					CALIFICACION	1	3																				
1 a 2 años	2	Popocho con Yogurt.	Popocho con Yogurt.	30	PESO MUESTREADO	51	61																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	170	203																				✓
					CALIFICACION	1	1																				

OBSERVACIONES:

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

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

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-Potreritos		
DIRECCIÓN:	cl 74B Sur 87I 97	**TELÉFONO:**	3103439252
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/12/2022	**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 Arroz	Arroz Sopa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Albondigos en salsa boloresa	Albondigos en salsa boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espoguetti	Espoguetti	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Zanahoria Rallada con Limón	Zanahoria Rallada con Limón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Mora	Sorbete Mora Sorbete Mango Sorbete Lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Popayo con yogurt	Popayo con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Carlos Agudelo
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes Gil	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Arturo Agudelo Amaya

RE: CC POTRERITOS Aprobación Propuesta de menú 24 y 31 diciembre

Lucero Simbaqueva Ruiz <LSimbaqueva@sdis.gov.co>
Mar 20/12/2022 10:12
Para: Comedor Comunitario Cocinas Populares Potreritos <comedorpotreritos@outlook.com>
CC: Liliana Marcela Ramirez Herrera <lramirezh@sdis.gov.co>

3 archivos adjuntos (177 KB)
AVALADO CC POTRERITOS 20190531_for_pss_245_v0_formato_autor_cambio_prep 24- 31 (2) (1).pdf; CC POTRERITOS AVAL 24 DIC 24- 31 (2) (1).pdf; Aprobado CC POTRERITOS Formato_menús_24_31_diciembre_2022_.xlsx;

Cordial saludo

Envío aprobación de formato de cambio de menú y correcciones a tener en cuenta en formato de preparaciones especiales para ajustar compra de alimentos y pesos servidos.
Los ajustes lo resalte en color amarillo aplicarlos en todo el proceso de compra y servido de alimentos .

Agradezco la atención

Lucero Simbaqueba Ruiz
Nutricionista Proyecto 7745
"Compromiso por una alimentación integral en Bogotá"
Localidad De Bosa
3103115962

De: Comedor Comunitario Cocinas Populares Potreritos <comedorpotreritos@outlook.com>
Enviado: lunes, 19 de diciembre de 2022 22:14
Para: Lucero Simbaqueva Ruiz <LSimbaqueva@sdis.gov.co>
Asunto: RE: Solicitud de Propuesta de menú 24 y 31 diciembre con ajustes

Buen día,

Solicitado de su amable colaboración con la aprobación de menú para los días 24 y 31 de diciembre de presente año.
con las correcciones mil gracias.
Anexa
formato Autorización cambio de preparaciones
formato no controlado, para que especifiquen los pesos netos, brutos y netos.

Carlos Arturo Agudelo Amaya
responsable del servicio
CC-CP POTRERITOS Tel: 31742421757

De: Lucero Simbaqueva Ruiz <LSimbaqueva@sdis.gov.co>
Enviado: viernes, 16 de diciembre de 2022 12:31
Para: Comedor Nuevo Chile <nuevochileasoinco@gmail.com>; Comedor Comuneros

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

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	11	AÑO	2022

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: 2

Descripción: Se evidencia queso doble crema 5,0 Kg el cual presenta empaque perforado y un bloque de 2,5 Kg presenta hongo en el interior del mismo; adicional se evidencia manzana para la minuta del Jueves la cual presenta manchas cafés y consistencia blanda

No de Variable: 3

Descripción: No se realiza correcto proceso de descongelación de las carnes se evidencia que se realiza en canecas con agua y la de la sopa es agregada congelada

 	
No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia área de preparación media caña piso pared al lado de la estufa que se encuentra desprendida, esquineros del área de preparación presentan desprendimiento y baldosas fisuradas en piso del área de preparación	**No de Variable: 50** **Descripción:** Se evidencia que el servicio de entrega de alimentos comienza a las 11:14 a.m.; fuera del horario establecido

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _2__ MENÚ: ___8____

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 06 | 12 | 2022 — Hora Inicio: 08:45am — Hora Finalización: 09:45 pm

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 - CCCP 07 010 Potrentos.

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022.

Nombre Responsable del Servicio: Sebastian Camargo.

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Paraiso — Dirección: cll 74 B Sur 87 I-97

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — N° Participantes en Atención: 301

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 240 — Total Asistencia del Día: 230 — Total Histórico de Asistencia: 10960

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	9,2	9,3
	Tomate	9,3	9,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa Criolla	23,2	24
Bebida de fruta	Pulpa Mora	16,3	17
	Leche	63	63
Postre	Manzana	20,5	20,5
	Helado	7,4	9

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Solufranel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SFM 154
Carne	Solufranel		El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/22	06/10/22	SFM 154
Leche	Solufranel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 585
Queso	Solufranel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 585
Yogurt	Solufranel		Colfrance	18/02/22		13/09/22		JKU 585

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Solufravel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKY 385
Crema de leche	Solufravel		Colfrance	18/02/22	Favorable		13/09/22	JKY 385
Huevos	Solufravel		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Mayonesa	Solufravel		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Atún	Solufravel		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Abarrotes	Solufravel		Mako	19/01/22	Favorable		10/02/22	SXY 302
Pescado								
Pulpas	Solufravel		Eden	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 [ ] NC [X] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarroles 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	Fanny Cavallos	05/09/2022
2	Amanda Buitrago	08/06/2022
3	Esmeralda Castellanos	19/11/2022
4	Sandra Cavallos	24/10/2022
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 socieles"* 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: 10/10/2022	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: 25/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Cavallos	03/10/22 - No presenta nov
2	Amanda Buitrago	25/11/22 - No presenta nov
3	Esmeralda Castellanos	25/11/22 - No presenta nov
4	Sandra Cavallos	Reemplazo Inicio 05/11/22
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 Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 82 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2C100769 **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 especifica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [ ] NC [X] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [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 05 Mes 07 Año 2022 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Fumigaciones Kenmel 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: 29/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kenmel SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ 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 ensambiados 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	Mondongo	75.1	79.3
Cereal	Arroz con zanahoria	85.3	78.8
Proteína	Pechuga con champiñones	75.3	71.7
Ensalada o Verdura	Ensalada Pico de Gallo	3.9	5.6
Tubérculo o Plátano	Papa francesa	72.1	69.9
Bebida de Fruta	Salpicón de Mora	3	4.3
Postre	Manzana con helado.	-2	-2

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 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: 27/10/2022	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 clasificacion nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ 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 ☒

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 17 Mes 11 Año 2022 Aprobación	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 de Azucares Añadidos **Actividad Física:** Actividad Física **Fecha:** IEC=25/11/22 / AF=25/11/22	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: 24/11/2022 Fecha Reporte Cualitativo: ———	C ☒ NC ☐ NA ☐			

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** Pago 09/11/2022	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 corto punzantes 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

U.1 = Se evidencia intercambio Hora B para Por Mandamira el 05/12/2022
U.59 = Se evidencia toma de talla y Peso para 19 beneficiarios el 05/12/2022
U.67 = Se evidencia radicación del plan de emergencias el 20/10/2022 a la Subdirección de gestión del riesgo.
U.65 = Se evidencia participación en actividad de IEC el 25/11/2022 de 169 participantes y en actividad Física 52 participantes el 25/11/22 para un total de 221 participantes

Se evidencia que desde el ingreso de la Supervisión al Comedor Comunitario no se encuentra el Coordinador o Responsable del servicio, por ende la visita es atendida por la Auxiliar Administrativa de la Fundación Andrea Cundinamarca quien firma el acta.
U.66 - Se evidencia envío de Base Cuantitativa un día antes de realizar las actividades según listado

No aplica = U. 63 = Dado que, no se evidencia listado para realizar la verificación en las historias sociales.

Se Socializa y se deja Copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Nubia Rumbé Ricaurte
53077142

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	16	Se evidencia congelador con almacenamiento de pulpas, carne, pollo y tocineta sin separación que evite la contaminación cruzada	Próxima visita.
O	19	Se evidencia registro de verificación de temperaturas de congelador hasta el día 03/12/2022 12:30 pm, desactualizado	Próxima visita.
O	26	Se evidencia que no presenta capacitación continua y permanente del personal manipulador para el mes de noviembre según cronograma	próxima visita
O	39	Se evidencia elementos de aseo escoba, recogedor, traperos identificados por colores Camandula, rojos, Verdes y negro) en los mismos estantes	Próxima visita
O	54	Se evidencia que el asociado no garantiza la porción servida para el grupo etario de 12-24 meses para preescolar (pechuga en salsa de champiñones), Arroz con zanahoria papa Francesa, Ensalada Pico de Gallo y Manzana con tabaco	próxima visita.
O	70	Se evidencia extintores del comedor vencidos en Noviembre/2022.	Próxima Visita.
O	62	Se evidencia que la nutricionista del asociado presenta acta de Socialización de clasificación nutricional el 30/11/2022, sin embargo no cuenta con los listados	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
O	30	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia mantenimiento de área de almacenamiento de Fruver	X		Cerrado		
P	12	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos adquiridos en el comedor.	X		Cerrado		
P	43	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia estado de limpieza adecuado y plan de Saneamiento con lista de Chequeo actualizados	X		Cerrado		
P	47	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia empaque ajustado en refrigerador, Canastillas limpias, recipientes de almacenamiento de alimentos preparados acorde con la necesidad, sin embargo se evidencia base de estufa con desprendimiento de pintura, Adicionalmente se evidencia Congelador sin separación de alimentos de alto riesgo y en inadecuadas condiciones de limpieza, Estibas inferior al alto a 15 cm.		X	Abierto		
O	58	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia que el Responsable del Servicio aún no cuenta con Sensibilización Nutricional enviado correo de Solicitud 10, 21, 28/10/22 y 21/11/2022		X	Abierto		
O	71	13/10/2022	06/12/22 = Se evidencia que el asociado no cuenta con Capacitación en teoría de fuego de 2 (Operarios) Personal manipulador		X	Abierto		
O	42	24/10/2022	06/12/22 = Se evidencia Canastillas limpias en adecuadas condiciones de aseo.	X		Cerrado		
O	11	08/11/2022	06/12/22 = Se evidencia que el asociado cuenta con la totalidad de los ingredientes, Sin embargo, adquiere el aceite de mezclas Vegetales.		X	Abierto		
O	38	08/11/2022	06/12/22 = Se evidencia adecuado funcionamiento de las unidades Sanitarias	X		Cerrado		
O	67	08/11/2022	06/12/22 = Se evidencia radicación del Plan de emergencias ante la Subdirección de Riuencia de riesgo	X		Cerrado		
O	1	24/11/2022	06/12/22 = Se evidencia actualización de intercambio Menú 13 para el 05/12/2022	X		Cerrado		
O	24	24/11/2022	06/12/22 = Se evidencia Capacitación en recepción de alimentos el 25/11/2022.	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	25	24/11/2022	06/12/22= Se evidencia Capacitación en estandarización el 25/11/2022	X		Cerrado		
O	51	24/11/2022	06/12/22= Se evidencia que el asociado adiciona el aderezo del postre en porción individual	X		Cerrado		
O	57	24/11/2022	06/12/22= Se evidencia Contaminación en las temperaturas de Seguridad durante el Servicio	X		Cerrado		
P	13	24/10/2022	06/12/22 = Se evidencia adecuado diligenciamiento del formato de recepción de alimentos y verificación de transporte	X		Cerrado		
O	65	08/11/2022	06/12/22= Se evidencia acta, listado, registro fotográfico de la actividad de IEC realizada el 25/11/2022.	X		Cerrado		
O	19	24/11/2022	06/12/22 = Se evidencia formato de entradas y salidas coincidente con las existencias reales.	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea Cumbi Tafur	Nena Fernanda Garzón
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Andrea Cumbi Tafur	
Firma	Firma
530 77142	1018419196
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Aux. Administrativo	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 20190285 18 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113604 CCCP 07 010 Potentos		
DIRECCIÓN:	Calle 74 B Sur 87 1-97	TELÉFONO:	No tiene
OPERADOR	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	06/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	11	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	102	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS 1409	135

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
1	2	Mondongo	Mondongo	120	PESO MUESTREADO	126	132																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	110																						
					CALIFICACION	3	3																						
1	2	Pechuga en salsa de champiñones	Pechuga en salsa de champiñones	36	PESO MUESTREADO	48	37																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	133	102																						
					CALIFICACION	1	3																						
1	2	Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	45	PESO MUESTREADO	58	45																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	100																						
					CALIFICACION	1	3																						
1	2	Papa Francesa	Papa Francesa	17	PESO MUESTREADO	22	30																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	176																						
					CALIFICACION	1	1																						
1	2	Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo	21	PESO MUESTREADO	23	17																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	80																						
					CALIFICACION	3	1																						
1	2	Manzana con Helado	Manzana con helado	30	PESO MUESTREADO	37	29																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	96																						
					CALIFICACION	1	3																						

OBSERVACIONES: Se evidencia no conformidad en el servido de la Pechuga en Champiñones, Arroz con Zanahoria, Papa Francesa, Ensalada Pico de Gallo y Manzana con helado para el grupo etario de 12-24 meses.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Garzón V.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Cucunuba Pabón

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 Potrerítos		
DIRECCIÓN:	Calle 74 B Sur 871-97	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	06/12/2022	**OPERADOR:**	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Mandarigo	Mandarigo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pechuga en salsa de champiñones	Pechuga en salsa de champiñones	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa Francesa	Papa Francesa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Manzana con Helado	Manzana con helado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de Mora	Sorbete de Mora	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Ninguna.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Andrea Cumbe Pulecio
NOMBRES Y APELLIDOS: María Fernanda Cortés	NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Cumbe Pulecio

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 20!9026406 - 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: SEBASTIN CAMARGO

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	
3/12/2022	13	Pera	MANDARINA	Costo de la fruta	Sebastian camargo	X		Norma Galindo Soya Nutricionista Dietista CC 52 765.204 RNN

	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 | 11 | 2022 Hasta 30 | 11 | 2022 Fecha Revisión 06 | 12 | 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

N° Convenio/Vigencia: 7113-2022 Nombre Asociado: Unión Temporal Alimentando en la inclusión

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

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio: Sebastian Camargo.

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	no aplica para el Periodo
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 para el Periodo
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-225)	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		X	no aplica para Periodo
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		X	no aplica para el Periodo.
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 aplica.
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF		X	no aplica no se realizo
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	no aplica para el periodo
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	no aplica para el periodo
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	no aplica para el periodo
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	no aplica para el periodo

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el 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**

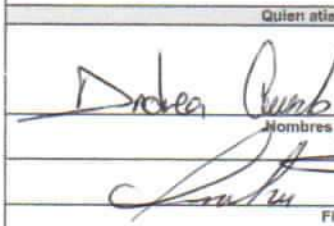
Se Socializa y Se deja copia del Soporte del recibo del informe de ejecución del mes de noviembre.

La Persona que entrega el informe es la auxiliar administrativa de la unión Temporal Andrea Cucunubá dado que, el coordinador no se encuentra.

E. **Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución**

Conforme	X	No Conforme		

F. **Firmas**

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Andrea Cucunubá Tafoya Nombres y Apellidos	Yaina Fernanda Gantiva V. Nombres y Apellidos
 Firma	 Firma
53077142 Cédula de Ciudadanía	1018419196 Cédula de Ciudadanía
Aux. Administrativo 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	06	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113604- CCCP 07 010 POTERITOS

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7113-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 16

Descripción: Se evidencia congelador con almacenamiento de pulas, carnes, pollo sin separación que evite la contaminación cruzada.



No de Variable: 19

Descripción: Se evidencia registro de verificación de temperaturas del congelador hasta el día 03/12/2022 12.30 pm desactualizado.





No de Variable: 39 **Descripción:** Se evidencia elementos de aseo escoba, recogedor, traperos mezclados por colores (amarillos, rojos, verdes y negros) en los mismos estantes.	**No de Variable: 70** **Descripción:** Se evidencia extintores del comedor vencidos en noviembre 2022
	 
No de Variable: 11 **Descripción** Se evidencia que el asociado cuenta con la totalidad de los ingredientes, sin embargo, adquiere aceite de mezclas vegetales.	**No de Variable: 47** **Descripción** Se evidencia empaque ajustado en refrigerador, canastillas limpias, recipientes de almacenamiento de alimentos preparados acorde a la necesidad, sin embargo, se evidencia base de estufa con desprendimiento de pintura., adicionalmente congelador sin separación de alimentos de alto riesgo y en inadecuadas condiciones de limpieza, estibas inferiores el alto a 15 cm.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 14**

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

Fecha de Visita: 24 | 11 | 2022 — Hora Inicio: 09:00 am — Hora Finalización: 05:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1113-2022 — Nombre Asociado: Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

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

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Sebastian Camargo

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Remanso — Dirección: Calle 74 B Sur 87I-97

Tel: No tiene — Cel.: 3103434252 — Correo Electrónico: comedorpotreritos@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 220 — Total Asistencia del Día: 212 — Total Histórico de Asistencia: 8605

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☐ NC ☒ NA ☐	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	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	Higado	19.8	20.4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guayaba	14.5	15
	Leche	55.6	56
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	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM154
Carne	Solufranvel		El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM154
Leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385
Queso	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385
Yogurt	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385

	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
14	Helado	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
	Crema de leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
	Huevos	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
	Mayonesa	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
	Atún	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
	Abarrotes	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
	Pescado								
	Pulpas	Solufranvel		El Eden	01/04/2022	Favorable		19/08/2022	FSQ616

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	Fanny Casallas	05/09/2022
2	Clara Garcia	29/10/2022
3	Amanda Buitrago	08/06/2022
4	Esmeralda Castellanos	19/11/2022
5	Solange Santamaria (Auxiliar)	29/10/2022
6	Sebastian Camargo (Responsable	22/11/2022
7	Norma Galindo (Nutricionista)	24/01/2022
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: 08/10/2022 - 29/10/2022 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: 10/10/2022	C [ ] NC [X] 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: 08/10/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] 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 Casallas	03/10/2022 - 15/10/2022
2	Clara Garcia	29/10/2022 -
3	Amanda Buitrago	—
4	Esmeralda Castellanos	—
5	Solange Santamaria	—
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:** ASOCC100169 **Hospital/Subred:** Sur Occidente.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [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 05 Mes 07 Año 2022 **Material:** PVC **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: 27/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kermes SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ 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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de patacón	67.8	65.3
Cereal	Arroz con perejil	89.1	65.5
Proteína	Higado deres dorado con cilantro	67.3	40.5
Ensalada o Verdura	Verdura campesina	73.5	50.3
Tubérculo o Plátano	Papa criolla chorreada	65.5	45.9
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	6	10.3
Postre	Melón con leche condensada	5	6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 31 Mes 10 Año 2022 y 04/11/2022 Aprobado 17/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** / **Actividad Física:** / **Fecha:** /	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: / Fecha Reporte Cualitativo: /				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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 Interventoria/Supervisión

Variable 8. Encuestas realizadas 17/10/2022

Variable 22. Envio 13/10/2022, aval y socialización 20/10/2022, pendiente socialización a personal nuevo

Variables 24 25 26. Pendiente capacitaciones a personal manipulador nuevo, Amanda Buitrago, Esmeralda Castellanos e inducción de auxiliar.

Variables 62, 63, 66. No aplican; en tiempos establecidos para ejecución.

Asociado no cuenta con Profesional social contratado el dia de hoy.

Variable 61. Asociado solicita a nutricionista local presentación declasificación nutricional de participantes para nuevo responsable de servicio.

Se evidencia acta de muestreo microbiológico por laboratorio Biotrends del 21/11/2022.

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se cuenta con aprobación por parte de nutricionista del asociado de intercambios en menú 1 fresas con crema por uva con crema, menú 3 uva con yogurt por fresa con yogurt, menú 4 aún no cuenta con aprobación manzana con helado por melón con leche condensada y menú 5 melón con leche condensada por manzana con helado excediendo intercambios autorizados por semana, aún no se ha solicitado autorización correspondiente a nutricionista local	Próxima visita
O	19	Formato de control de entrada y salida de alimentos no se diligencia de acuerdo a existencias reales de alimentos; refiere existencia de 4 Kilos de queso doble crema y se encuentra 5 en almacenamiento	Próxima visita.
O	24	No se presenta soporte de capacitación en recepción de alimentos a personal manipulador Clara García	Próxima visita.
O	25	No se presenta soporte de capacitación en estandarización de utensilios a personal manipulador Clara García	Próxima visita.
O	51	Aderezo de postre melón con leche condensada no es adicionada en el momento de servido sobre porción individual, se adiciona a la totalidad de la preparación	Próxima visita.
O	57	Se evidencian temperaturas de riesgo en preparaciones higado de res dorado con cilantro 40.5°C, verdura campesina 50.3°C, papa criolla chorreada 45.9°C, sobrebarriga de cuayaba 10.3°C.	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
O	30	13/10/2022	Se evidencia que asociado realizó mantenimiento a pared en marco de puerta de servicio sanitario, sin embargo, aún no se ha culminado el mismo, se encuentra pared en área de almacenamiento de proveer y pared contigua a lockers en adecuado estado, sin embargo, media caña unión piso pared y piso áreas almacenamiento de proveer y proceso, presentan desprendimiento de pintura		X	Abierto	—	
P	12	13/10/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos, en tiempo de cumplimiento establecido en plan de mejoramiento		X	Abierto	—	
P	43	13/10/2022	No se ejecuta adecuadamente programa de limpieza y desinfección (canastillos sucias) adicionalmente no se presentan registros para semana en curso. En tiempo establecido en plan.		X	Abierto	—	
P	47	13/10/2022	Refrigerador cuenta con empaque deteriorado, presenta goteo de agua en parte superior, canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza, recipientes de almacenamiento de alimentos preparados presentan ruptura y son insuficientes, estufa, báscula y mueble de almacenamiento de productos químicos presentan oxidación, ralladores se encuentran deteriorados, sin manija de agarre, en tiempo establecido en plan de mejoramiento.		X	Abierto	—	
O	58	13/10/2022	Nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento en toma de datos antropométricos, responsable del servicio no cuenta con soporte de jornada de sensibilización en vigilancia nutricional (realiza solicitudes correspondientes el 10, 21, 28/10/2022 y 21/11/2022)		X	Abierto	—	
O	71	13/10/2022	Asociado realiza nueva solicitud para capacitación en teoría del fuego dado que se cuenta con personal nuevo, responsable y 2 operarias.		X	Abierto	—	
O	13	24/10/2022	Se evidencian productos a conformidad, de acuerdo a lo establecido en anexo técnico, sin embargo, no se presenta formato de recepción de alimentos ni de verificación de condiciones de transporte de semana en curso		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	42	24/10/2022	Canastillas de almacenamiento de proveer se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza		X	Abierto	X	
O	64	24/10/2022	Se cuenta con plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado el 17/11/2022 por nutricionista local	X		Cerrado	—	
O	68	24/10/2022	Asociado presenta soporte de consignación de pago para visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios del 09/11/2022	X		Cerrado	—	
O	10	08/11/2022	Se evidencia plan de compras y soportes de acuerdo a lo establecido en anexo técnico.	X		Cerrado	—	
O	11	08/11/2022	Se evidencia déficit de 2 Kilos de pulpa de mango para menú 5 del día de mañana; cantidad utilizada para muestreo microbiológico sin embargo, asociado no ha realizado reposición correspondiente desde el 21/11/2022.		X	Abierto	—	
O	38	08/11/2022	Se evidencia unidad sanitaria de participantes con inadecuado funcionamiento		X	Abierto	—	
O	65	08/11/2022	Asociado refiere realizar actividad en estilos de vida saludable el 23/11/2022 sin embargo, no se cuenta con soportes		X	Abierto	—	
O	67	08/11/2022	No se presenta soporte de radicación de plan de emergencias ante SDIS.		X	Abierto	—	
R	73	08/11/2022	Asociado presenta formato de revisión informe mensual de ejecución de Octubre de componente alimentación, nutrición y salubridad con concepto conforme del 10/11/2022 por Amanda León, enlace del componente, por tanto se anexa CD	X		Cerrado	—	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan Sebastian Camargo Bautista	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Adriana M. Rozo Arévalo
	Firma
1023956053	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinador	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 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Calle 74B Sur 87I-97	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/11/2022	**OPERADOR:**	Union Temporal Alimentando en la Inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Higado de res dorado con cilantro	Higado de res dorado con cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con perejil	Arroz con perejil	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
verdura campesina	Verdura campesina	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa criolla chorreada.	Papa criolla chorreada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Manzana con helado	Melon 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: Adriana M. Rozo Arévalo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juan Sebastian Camargo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Sebastian Camargo

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
UNIDAD OPERATIVA:	113004 - CCCP 07-070 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Cl 74B Sur 87I-47	TELÉFONO:	No tiene
OPERADOR	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/dm/aaaa)	24/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	84	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	124

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
1	2	Higado de res dorado con cilantro	Higado de res dorado con cilantro	23 25	PESO MUESTREADO	23	23																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Arroz con perejil	Arroz con perejil	45 41-49	PESO MUESTREADO	48	43																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	95																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Verdura campesina	Verdura campesina	21 19-23	PESO MUESTREADO	19	20																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	95																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Papa criolla chorreada	Papa criolla chorreada	27 25-29	PESO MUESTREADO	25	29																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Sopa de patacón	Sopa de patacón	120 108-133	PESO MUESTREADO	124	133																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	110																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	120	PESO MUESTREADO	116	116																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	96																				
					CALIFICACION	3	3																				
1	2	Manzana con helado	Melón con leche condensada	35 32-38	PESO MUESTREADO	32	38																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	108																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rojo Arevalo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo Arevalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sebastian Camargo
NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Sebastian Camargo Bautista

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: 08 | 11 | 2022 Hora Inicio: 08:30am Hora Finalización: 05:00pm

Capitulo 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 - CCCP 07-010 Potreritos

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Ana María Segura

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Remanso Dirección: Calle 74 B Sur 87I-99

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 220 Total Asistencia del Día: 216 Total Histórico de Asistencia: 5782

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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	Arveja	4.9	5
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	7.4	7.5
	Tomate	7.5	7.5
	cilantro	0.2	0.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	14.5	15
	Leche	55.9	56
Postre	Manzana	19.9	20
	Helado	6.6	7

Categoria 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	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM154
Carne	Solufranvel		El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM154
Leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385
Queso	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385
Yogurt	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKV385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
Crema de leche	Solufranvel		Colfrance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
Huevos	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Mayonesa	Solufranvel		makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Atún	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Abarrotes	Solufranvel		Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Pescado								
Pulpas	Solufranvel		El Edén	01/09/2022	Favorable		19/08/2022	FSQ616

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Clara Ramirez	27/08/2022
2	Diana Ladino	03/05/2022
3	Fanny Casallas	05/09/2022
4	Clara García	29/10/2022
5	Catalina Casteblanco (Auxiliar)	11/10/2022
6	Ana María Segura (Responsable)	12/10/2022
7	Norma Galindo (Nutricionista)	24/01/2022
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 08/10/2022 - 29/10/2022 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: 10/10/2022	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: 08/10/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Clara Ramirez	03/10/2022 - 15/10/2022
2	Diana Ladino	03/10/2022 - 15/10/2022
3	Fanny Casallas	03/10/2022 - 15/10/2022
4	Clara García	29/10/2022 -
5	Catalina Casteblanco	03/10/2022 - 15/10/2022
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [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:** ASOZC 100769 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [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 05 Mes 07 Año 2022 **Material:** PVC **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 [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 29/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kermes SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ 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 ☐

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Mondongo	82.5	74
Cereal	Arroz con zanahoria	78	75
Proteína	Pechuga deshilla en salsa de champiñones	73.4	69
Ensalada o Verdura	Ensalada pico de gallo	5.5	5.2
Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	83	68
Bebida de Fruta	Sobete de fresa	5.8	2.3
Postre	Manzana con helado	-11	-8

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓ **Nutricionista :** Día 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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha 27/10/2022 ND-PS-R	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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	C ☐ NC ☒ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** ✓ **Actividad Física:** ✓ **Fecha:** ✓	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: ✓ Fecha Reporte Cualitativo: ✓				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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 1. Asociado cuenta con formato de cambio de preparación para menú 14 de sorbete de mora por sorbete de fresa firmado por su nutricionista.

Variable 8. Encuestas realizadas 17/10/2022.

Variable 22. Envio 13/10/2022, aval y socialización 20/10/2022

Variable 24. Pendiente por realizar capacitación en recepción de alimentos a personal manipulador Clara García por reciente ingreso.

Variable 25. Pendiente por realizar capacitación en estandarización de utensilios a personal manipulador Clara García por reciente ingreso.

Variable 26. Pendiente por realizar capacitación a personal manipulador Clara García por reciente ingreso.

Variables 62, 63, 66 No aplican dentro de tiempos establecidos en anexo técnico.

Se socializa acta y se deja copia al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a la observación 65, estamos a la espera de la respuesta de aprobación de Cronograma de EVS de Nutricionista local para poder comenzar con los talleres.

Frente a la observación 67. Se radico plan de emergencias equivocadamente (en otro lugar).

Frente a la requerimiento 73, La lista de Chequeo de soportes en PDF se debio Compartir el dia 29 de Octubre que Fue la Capacitación.

Ana María Segura
1073693396

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Se evidencia déficit de 0.9 Kilos de producto mandarina para menú 12 y 16, ya que se realiza calculo incorrecto del producto en plan de compras.	Próxima visita
O	11	Se evidencia déficit de 0.9 Kilos de producto mandarina para menú 16, adicionalmente papa con exceso de tierra	Proxima visita.
O	38	Se evidencian servicios sanitarios de participantes con inadecuado funcionamiento.	Próxima visita.
O	65	No se ha dado inicio a actividades en estilo de vida saludable, superando los 30 dias calendario establecidos en anexo técnico.	Próxima visita.
O	67	No se ha radicado plan de emergencias en SDIS	Próxima visita.
R	73	Asociado no presenta acciones de cumplimiento a compromisos del componente alimentación, nutrición y salubridad ni los soportes completos en informe de ejecución del mes de Octubre.	Inmediato

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	30	13/10/2022	Se evidencia que asociado realizó mantenimiento a piso en área de almacenamiento, sin embargo, pared en marco de puerta de servicio sanitario presenta rugosidad, así como pared en área de almacenamiento de pruver y pared contigua a lockers, asociado cuenta con materiales y se encuentra realizando mantenimientos.		X	Abierto	—	
O	12	13/10/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos		X	Abierto	X	
O	14	13/10/2022	Se evidencia concepto sanitario de vehículo de proveedor de pollo y carne, que fue inspeccionado bajo Decreto 1500	X		Cerrado	—	
O	41	13/10/2022	Se cuenta con fichas de seguridad de productos químicos y empaques de productos con etiquetas	X		Cerrado	—	
O	43	13/10/2022	Plan de saneamiento se encuentra ajustado a particularidades del comedor, sin embargo no se ejecuta adecuadamente programa limpieza y desinfección (canastillas sucias)		X	Abierto	X	
O	47	13/10/2022	A pesar de presentar termómetro de refrigeración, refrigerador cuenta con empaque deteriorado, presenta goteo de agua en parte superior canastillas se encuentran deterioradas y en inadecuadas condiciones de limpieza, recipientes de almacenamiento de alimentos preparados presentan ruptura, estufa presenta oxidación en su base, al igual que báscula de alimentos, mueble de almacenamiento de productos químicos, ralladores se encuentran deteriorados, sin manija de agarre.		X	Abierto	X	
O	58	13/10/2022	Nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento en toma de datos antropométricos, responsable del servicio no cuenta con soporte de formado de sensibilización en vigilancia nutricional (realiza solicitudes correspondientes el 10 y 21/10/2022 y 28/10/2022)		X	Abierto	—	
O	11	13/10/2022	Asociado cuenta con correo del 04/11/2022 con link de acceso correspondiente con vigencia de 8 días calendario para realizar capacitación en teoría del fuego		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	13	24/10/2022	Formato de recepción de materias primas se encuentra diligenciado completamente, sin embargo, no implementa criterios de aceptación y rechazo, encontrando queso en empaque roto y paja con exceso de tierra.		X	Abierto	—	
O	20	24/10/2022	Se evidencian muestras de referencia almacenadas de acuerdo a lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
O	23	24/10/2022	Se cuenta con certificación médica de la totalidad de personal según lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
O	36	24/10/2022	Se cuenta con adecuada iluminación en cuarto de almacenamiento de residuos	X		Cerrado	—	
O	42	24/10/2022	Se evidencian instalaciones y recipiente de muestras de referencia limpias, sin embargo canastillas se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza		X	Abierto	—	
O	55	24/10/2022	Se evidencian características organolepticas conformes en la totalidad de las preparaciones.	X		Cerrado	—	
O	64	24/10/2022	Se entrega plan de promoción en estilos de vida saludable el 31/10/2022, nutricionista local solicita ajustes el 01/11/2022, enviados el 04/11/2022, aún no se cuenta con aprobación.		X	Abierto	—	
O	68	24/10/2022	No se presenta soporte de consignación de pago para visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.		X	Abierto	—	

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura Gonzalez	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana M. Segura G.	Adriana Rozo
Firma	Firma
1073693396	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinadora Administrativa.	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 12019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	7113-2022 (Convenio) 113604 - CCCP 07-010 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Calle 74 B Sur 87 I-97	TELEFONO:	No tiene
OPERADOR	Union Temporal Alimentando en la Inclusion	FECHA: (dd/dm/aaaa)	08/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	86	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	124

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	71 78	PESO MUESTREADO	76	75	78	81	77	83	74	78													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	109	114	108	116	104	109																
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	3																
5	8	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	108 97-119	PESO MUESTREADO	103	99	111	117	113	117	109	85													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	91	102	108	104	108	99	115																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1																
5	8	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	78 70-86	PESO MUESTREADO	101	73	81	80	81	70	86	79													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	93	103	102	103	90	110	101																
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Mondongo	Mondongo	300 269-332	PESO MUESTREADO	321	304	311	326	316	291	310	282													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	102	109	103	95	101	92																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Papa a la francesa	Papa a la francesa	48 43-53	PESO MUESTREADO	47	44	57	52	46	60	45	45													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	91	118	108	95	125	93	93																
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3																
5	8	Manzana con Helado	Manzana con helado	115 103-129	PESO MUESTREADO	116	105	118	116	93	125	105	114													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	108	102	100	80	108	91	99																
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3																

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir sorbete de fresa y se verifica a conformidad.

FIRMA PROFESIONAL:	Adriana Rojo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:	Ana M. Segura
NOMBRES Y APELLIDOS:	Adriana M. Rojo Arevalo	NOMBRES Y APELLIDOS:	Ana María Segura C.

	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:	Calle 74B Sur 87I-97	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	08/11/2022	**OPERADOR:**	Union Temporal Alimentando en la Inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Naudongo	Naudongo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Manzana con helado	Manzana con helado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
sorbete de mora	sorbete de presa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana María Segura
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura Gonzalez

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

Periodo Informe Desde 03/10/2022 Hasta 31/10/2022 Fecha Revisión 08/11/2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

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

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

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio: Ana Maria Segura

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	NC	Información incompleta.
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	NC	Información incompleta.
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	C	
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	/
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.	NA	En tiempo establecido para el periodo.
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	NC		Soporte incompleto
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	En tiempo establecido
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	NC		Sin soporte
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	NC		Soporte incompleto
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	Resultado negativo en encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	NC		Sin soporte
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		Soporte solicitud
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	En tiempo establecido
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		X	En tiempo establecido
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	NC		Soporte incompleto
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		X	En tiempo establecido
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	En tiempo establecido
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		X	En tiempo establecido

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

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

D. Observaciones Generales

Asociado no presenta acciones de cumplimiento a compromisos del componente alimentación, nutrición y salubridad ni los soportes cargados en informe de ejecución del mes de Octubre

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme		No Conforme	X

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Ana María Segura Gonzalez	Adriana M. Rojo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana M. Segura	Adriana Rojo
Firma	Firma
1073693396	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinadora Administrativa	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	08	MES	11	AÑO	2022

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: 11
Descripción: Se evidencia déficit de 0.9 kg de producto mandarina para menú 16, adicionalmente papa con exceso de tierra.

No de Variable:

Descripción:

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

Fecha de Visita: 13 | 10 | 2022 — Hora Inicio: 08:30am — Hora Finalización: 04:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1113-2022 — Nombre Asociado: Unión temporal Alimentando en la Inclusión

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

Fecha Inicio Operación: 03/10/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Ana María Segura

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Remanso — Dirección: calle 74B Sur 87I 97

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

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 187 — Total Histórico de Asistencia: 1868

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Zanahoria	4.6	4.7
	Crema de leche	0.8	1
	Guascas	0.2	0.3
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	12	13

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guayaba	13.5	14
	Leche	51.5	52
Postre	Mandarina	33.6	35,25

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	Sin establecimiento	Don Pollo					
Carne	Solufranvel	Sin establecimiento	Torino	04/03/2022	30/06/2020	11/11/2021		ERK835
Leche	Solufranvel	Sin establecimiento	Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKU385
Queso	Solufranvel	Sin establecimiento	Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKU385
Yogurt	Solufranvel	Sin establecimiento	Colfrance	18/02/2022		13/09/2022		JKU385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	SoluFranvel	Sin establecimiento	Colprance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
Crema de leche	SoluFranvel	Sin establecimiento	Colprance	18/02/2022	Favorable		13/09/2022	JKV385
Huevos	SoluFranvel	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Mayonesa	SoluFranvel	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Atún	SoluFranvel	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Abarrotes	SoluFranvel	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		10/02/2022	SXY302
Pescado								
Pulpas	SoluFranvel	Sin establecimiento	El Edén	01/07/2022	Favorable		19/08/2022	PSQ616

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Clara Ramirez	27/08/2022
2	Diana Ladino	03/05/2022
3	Alejandra Ladino	15/09/2022
4	Fanny Esperanza Casallas	05/09/2022
5	Catalina Castellanco (Auxiliar)	11/10/2022
6	Ana Maria Segura	12/10/2022
7	Norma Galindo (Nutricionista)	24/01/2022
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: 08/10/2022 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: 10/10/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 08/10/2022 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	Clara Ramirez	03/10/2022 - Programada 15/10/2022
2	Diana Ladino	03/10/2022 - Programada 15/10/2022
3	Alejandra Ladiño	03/10/2022 - Programada 15/10/2022
4	Fanny Esperanza Casallas	03/10/2022 - Programada 15/10/2022
5	Catalina Castellanco	03/10/2022 - Programada 15/10/2022
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [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:** ASOC 100769 **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 [ ] NC [X] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 05 Mes 07 Año 2022 **Material:** PVC **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 [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 27/08/2022 Empresa: Fumigaciones Kermes SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	79.6	84.1
Cereal	Arroz Blanco	81.3	78
Proteína	Pechuga de pollo en salsa criolla	89.3	77
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	Papa criolla al vapor	83.2	77
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	1.9	2.3
Postre	Mandarina	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

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

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

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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 1. Asociado presenta formato de autorización de intercambio de granadilla por mandarina en menú 16 firmado por nutricionista local.

Asociado presenta autorización de SDIS para ajuste de plan de compras para 200 participantes, del 04/10/2022 al 15/10/2022 en correo del 13/10/2022

Variables 8, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 73 no aplican; se encuentran dentro de tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	No es incluida en remisión producto pera (34 Kilos) correspondientes a menú 13.	Próxima visita.
O	12	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos	Próxima visita
O	30	Se evidencio baldosa en piso área almacenamiento abarrotes fisurada	Próxima visita
O	41	No se dispone de fichas de seguridad de productos químicos	Próxima visita
O	43	Plan de saneamiento no se encuentra ajustado a las particularidades del comedor	Próxima visita
O	49	Equipo de refrigeración se encuentra manteniendo temperaturas de congelación, no se cuenta con recipientes para residuos en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	Próxima visita
O	22	No se realiza entrega de protocolo de lavado de manos para validación por parte de nutricionista local en los tiempos establecidos en anexo técnico, se envia el 13/10/2022	Próxima visita
O	56	No se cuenta con recipiente con pimienta negra	Próxima visita
O	58	Nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento técnico en toma de datos antropométricos (realiza solicitud el 10/10/2022), responsable del servicio no cuenta con soporte de jornada de sensibilización en vigilancia nutricional (realiza solicitud el 13/10/2022).	Próxima visita
O	59	Se cuenta con dos participantes bloqueados en RAD debido a que no se ha realizado su toma de peso y talla	Próxima visita.
O	60	No se cuenta con balanza digital.	Próxima visita
O	69	No se cuenta con botiquín con elementos establecidos	Próxima visita.
O	71	No cuenta con capacitación en teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad humana, tampoco se ha realizado solicitud correspondiente.	Proxima visita
O	14	No se cuenta con conceptos sanitarios de establecimiento de proveedor de pollo, de vehiculo de proveedor de pollo, ni autorización sanitaria de vehiculos de proveedores pollo y carne	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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura González	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana M. Segura	Adriana Rozo
Firma	Firma
1073693396.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinadora Administrativa.	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 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Calle 74B Sur 87I 97	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/10/2022	**OPERADOR:**	Union Temporal Alimentando en la Inclusión

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Pechuga de pollo en salsa criolla	Pechuga de pollo en salsa criolla	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa criolla al vapor	Papa criolla al vapor	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Granadilla	Mandarina	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo A.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana M. Segura
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura Gonzalez

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
UNIDAD OPERATIVA:	113604 - CCCP 07-010 Potreritos		
DIRECCIÓN:	Calle 74B Sur 87I 97	**TELÉFONO:**	No tiene
OPERADOR	Union Temporal Alimentando en la Inclusión	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	13/10/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	60	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	133

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	2	Ajiaco	Ajiaco	240 216 -264	PESO MUESTREADO	226	216																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	90																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Pechuga de pollo en salsa criolla	Pechuga de pollo en salsa criolla	43 47	PESO MUESTREADO	44	43																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Arroz blanco	Arroz blanco	65 59 - 71	PESO MUESTREADO	59	71																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	109																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	30 27-33	PESO MUESTREADO	32	32																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	106																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Papa criolla al vapor	Papa criolla al vapor	46 42 - 51	PESO MUESTREADO	47	48																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	104																						
					CALIFICACION	3	3																						
3	2	Granadilla	Mandarina	100	PESO MUESTREADO	118	116																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	—																							
					CALIFICACION	3	3																						

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir sorbete de guayaba y se verifica la conformidad

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana María Segura G.

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura G.

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	13	MES	10	AÑO	2022

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: 10

Descripción: No es incluido en remisión el producto pera (34 kg),correspondientes a menú 13.

No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia baldosa en piso área de almacenamiento de abarrotes fisurada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 5**

GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5
		

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