	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: 25 | 01 | 2023 Hora Inicio: 7:30 am. Hora Finalización: 3:15.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7176-2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113460 - CCCP - 03 - 004 Perseverancia

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023.

Nombre Responsable del Servicio: Liliana Ruiz.

2. Ubicación

Localidad: Santafé Barrio: La Macarena Dirección: Calle 31 # 55

Tel: 7539526 Cel.: 3124111702 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 207.

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200. Total Asistencia del Día: 197. Total Histórico de Asistencia: 20398.

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne.	0,5	0,5
	Habichuela	3,2	3,2
	Arveja	3,2	3,2
	Avena	4,1	4,1.
Cereal	Arroz	9,5	9,5
	Espinaca	1,2	1,2.
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Carne cerdo	19,7	21
Tubérculo o plátano	Papa	19,5	19,5
Bebida de fruta	Fresa	53,5	53,5
	Leche	14,2	14,2.
Postre	Banano	23,2	23,5.
	Crema	1,3.	1,5.

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ 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			Tolcrama	23.12.22	18.08.22	13.09.22	13.09.22	BLI 025
Carne			carnes del Sur	21.08.22	08.08.22	21.08.22	21.08.22	BIV 427.
Leche	La Especial		Alfosto	03.05.22		07.07.22		FSW 052.
Queso	La Especial		Alfosto	03.05.22		28.06.22		WDR 113
Yogurt	La Especial		Alfosto	0305.22		28.06.22		WDR 113

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	28.06.22	WDR 113
Crema de leche	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	28.06.22	WDR 113
Huevos	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	07.07.22	FSW 052
Mayonesa	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	07.07.22	FSW 052
Atún	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	07.07.22	FSW 052
Abarrotes	La Especial	✓	Alkosto	03.05.22	Fav con Reglamento	✓	07.07.22	FSW 052
Pescado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pulpas	✓	✓	Doli Pulpas	09.09.22	fav	✓	06.07.22	NHB 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandro Roa Rodriguez	09/05/2022
2	Luz Mary Rodriguez Rivera	27/05/2022
3	Yuri Liliana Camilo Renagos	26/01/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 04/10/2022 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: 16/11/2022	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: 04/10/2022. 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alejandro Roa Rodriguez	22/09/22 - 14/12/22
2	Luz Mary Rodriguez Rivera	22/09/22 - 14/12/22
3	Yuri Liliana Camilo Renagos	04/10/22 - 14/12/22.
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 10 Mes 12 Año 2022 **Material:** plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Grupo empresarial CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 14 Mes 09 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 10/12/2022 Empresa: Grupo empresarial CIMA Concepto Sanitario: favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	34
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	87,1	82,5
Cereal	Arroz Verde	89,3	83,7
Proteína	Carne de Cerdo Asada con perejil	70,3	72,1
Ensalada o Verdura	Remolacha, zanahoria, mayonesa.	11,3	5,1.
Tubérculo o Plátano	Papas a la francesa	75,6	79,4
Bebida de Fruta	Sorbete de fresa.	5,8.	4,8.
Postre	Banano con Crema de leche	TA	TA.

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 11 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 12 Año 2022 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:**	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 12 Mes 10 Año 2022 Aprobación 26/12/2022	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: Promoción del consumo de frutas y verduras Actividad Física: Aerobicos para el Adulto Mayor. Fecha: 23/01/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: ___/ Fecha Reporte Cualitativo: ___/				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Se evidencia intercambio de postre para minuta 7 del día lunes, se ofreció uvas con queso en lugar de fresas con queso, se presenta autorización de la nutricionista del asociado en el formato correspondiente. V. 61, 62 y 63 NA. No se ha realizado socialización del estado nutricional en la localidad.
El cronograma de Estilos de Vida Saludable es aprobado el 26/12/2022, el comedor inicia los talleres en el presente mes de enero.
El asociado realiza pago a la UAECOB el 06/12/2022 para visita y emisión de Concepto técnico.
El asociado solicita visita a Secretaría de Salud para Visita y emisión de Concepto Sanitario el 20/01/2023 Radicado 20233500011102.
V. 59 NA. Para el tiempo de adición se deberá realizar toma de talla y peso al 30% de los participantes, en la próxima visita se verificará envío de cronograma y avances de la actividad.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Uliana R[illegible]
52880846
[illegible]

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	Se evidencia aceite Vegetal con deina de palma y soya, estas mezclas no estan permetidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la SDIS.	Proxima visita.
O	57.	No se garantiza la temperatura de seguridad. para la ensalada de Remolacha, Zanahoria y mayonesa en la primera toma.	Proxima visita.

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple ND	Estado	Genera P	Genera R
P	15	25/10/2022	Equipo mixto refrigeración - congelación. presenta temperatura de refrigeración dentro del rango de Seguridad	X		Cerrado		
O	65	25/10/2022	El cronograma de Estilos de Vida Saludable enviado por la nutricionista del asociado fué aprobado el 26/12/2022. Se realiza taller de nutricion el 23/01/2022 desarrollando el tema "Promoción del consumo de frutas y verduras", sin embargo no coincide con el tema aprobado en el cronograma. "fomento en el consumo de grasas Saludables.		X	Abierto		
R	2	22/11/2022	Continúa evidenciandose alimentos con signos de deterioro, 13,90 K de banano para el postre del día de hoy sobremaduro; 17.5K de fresa para el postre del viernes minuta 11 con signos de deterioro con presencia de moho.					
P	30	22/11/2022	Continua evidenciandose baldosa fracturada en poceta de lavado de ollas, area de preparación, tapada con cemento, quedando bordes irregulares y en material que no garantiza limpieza y desinfección Se mantiene plan de mejora.		X	Abierto		
P	47	22/11/2022	Equipo de refrigeracion - congelacion mixto presenta oxido y corrosión en su parte inferior externa. Se mantiene plan de mejora.		X	Abierto		
O	1	12/01/2023	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS.	X		Cerrado		
O	3	12/01/2023	Se evidencia carne para la sopa en estado de congelación, fue añadida a la preparación en estas condiciones.		X	Abierto		
O	4	12/01/2023	Se evidencian 2 bolsas de carne para Sopa, guardadas en una bolsa de Carnes del		X	Abierto		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			sur, sin infamación minima reguendo en					
			su rotulo					
O	10	12/01/2023	formato de Compras mentual se encuentra diligen-	X		Avado		
			ciado en el documento publicado en el Sistema de					
			Gestion de la SDIS					
O	13	12/01/2023	Se evidencia que los valores registrados		X	Abierta		
			de algunos alimentos en el formato "Recepcion					
			de Alimentos" no coincide con las productos					
			en bodega: Avena registrado 4,1K, se encuentra					
			4,15K; cebada pelada registrada 4,1, se encuentra					
			4,5.; fresa registrada 34,5., ingresa al comedor					
			17,5; no registra ingreso de uva para minuta 7.					
O	16	12/01/2023	Los alimentos perecederos se almacenan dentro	X		Avado		
			de los equipos correspondientes debidamente orga-					
			nizados y separados de acuerdo a su naturaleza.					
O	19	12/01/2023	Se evidnaa que el formato de entradas y		X	Abierto		
			salidas de alimentos no registra las existencias					
			reales de algunos alimentos encontrados en					
			bodega: carne para sopa, evidenciada 1,5K.					
			segun formato 1K; miga de pan, evidenciada					
			2,5K, segun formato 2,3; fideos, evidenciada.					
			1,5K, segun formato 1,2K.					

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Uliana Ruiz G.	Luna Recuenteclela
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52880846.	52 101 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinador comedor.	Prof. Apoyo a la supervisa SDIS.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	20	12/01/2023	se cuenta con muestras de referencia de los alimentos preparados, de acuerdo a lo establecido en el anexo tecnico	X		Cerrada		
O	21.	12/01/2023	Se evidencia petos de caucho del personal manipulador deteriorados. Se aplican las buenas practicas de manufactura en todos los procesos		X	Abierto		
O	26	12/01/2023	No se ha realizado capacitación al personal manipulador en el mes de enero. El plan de capacitación continuo y permanente, segun la Resolución 2674 de 2013 debe ser sobre temas especificos que trata la Resolución.		X	Abierto		
O	28	12/01/2023	Sifon de poceta de área de higienización de elementos de aseo continua sin rejilla.		X	Abierto		
O	31	12/01/2023	El asociado Solicita visita para concepto Sanitario a Secretaria de Salud el 20/01/2023 Rad. 2023350001102.	X		Cerrado		
O	37	12/01/2023	La puerta del área de alistamiento del personal fue fijada, sin embargo puerta de locker continua desprendida.		X	Abierto		
O	42	12/01/2023	Piso del área de preparación permanece seco durante el servicio	X		Cerrado		
O	43	12/01/2023	Se evidencia que no implementa los formatos actualizados del Sistema de Gestion de la SDIS		X	Abierto		
O	48	12/01/2023	Hojas de vida de los equipos no se encuentran actualizadas de acuerdo a lo evidenciado en el comedor		X	Abierto		
O	71	12/01/2023	Se ajustan extensiones electricas en área de equipos de frio. La Responsable del Servicio cuenta con la capacitacion. Heroes de la prevencion realizada de.	X		Cerrada		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			manera virtual a través de la pagina de la UAESCO3					
O	54	12/01/2023	No comple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo mayores de 14 años en proteina 12 muestras fuera del rango de tolerancia; papas a la francesa 10 muestras fuera del rango de tolerancia y postre banano con crema 6 muestras fuera del rango de tolerancia.		X	Abierto		
R	9	12/01/2023	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el analisis nutricional para las preparaciones.	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Uliane Ruiz	Juan Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Uliane	Juan Ricaurte Vila
Firma	Firma
52.080.846.	52 101 444.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
coordinador comedor.	Prof. Apoyo a la Supervision INTS.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santa fe.	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113160 - CCCP - 03 - 001 Perseverancia.		
DIRECCIÓN:	Calle 31 A 55	TELÉFONO:	7539526
OPERADOR	Fundación Alimentando Sueños	FECHA: (dd/dm/aaaa)	25/01/2023.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 6 A 11 MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 2 AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE 3 A 5 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 4: DE 6 A 13 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A ___ AÑOS	186

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Carne de Cerdo Asada con Perejil	Carne de Cerdo Asada con Perejil	77	PESO MUESTREADO	80	63	60	66	48	69	63	60	69	92	67	70	74									1.
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	82	78	86	62	90	82	78	90	119	87	91	96									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
5	13	Arroz Verde	Arroz Verde	108	PESO MUESTREADO	102	100	103	106	104	103	104	103	105	104	105	102	101								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	92	95	98	96	95	96	95	97	96	97	94	93									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ensalada Remolacha Banahoria Mayonesa	Ensalada Remolacha Banahoria Mayonesa	68	PESO MUESTREADO	68	58	66	57	70	62	70	70	65	64	71	66	70								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	85	97	84	103	91	103	103	95	94	104	97	103									
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papas a la Francesa	Papas a la Francesa	48	PESO MUESTREADO	43	42	62	41	42	86	40	41	57	56	46	45	41									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	87	129	85	87	75	83	85	119	116	96	94	85									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	1									
5	13	Sopa de Avena	Sopa de Avena	300	PESO MUESTREADO	309	280	314	297	302	280	291	311	282	303	313	275	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	93	105	99	101	93	97	104	94	101	104	95	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Banano con crema	Banano con crema.	89	PESO MUESTREADO	92	112	85	84	98	111	104	109	117	104	96	98	98									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	126	95	94	110	125	117	122	131	117	108	110	110									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	1	1	1	1	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Ricaurte Vila
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Ricaurte Vila

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Ríos

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santafe.	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113460-CCCP-03-004. Perseverancia.		
DIRECCIÓN:	Calle 31 4 55	**TELÉFONO:**	7539526
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/01/2023	**OPERADOR:**	Fundación Alimentando Sueños

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Cerdo Asada con Perejil	Carne de Cerdo Asada con Perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Verde	Arroz Verde	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de Zanahoria Remolacha y Mayonesa	Ensalada de Zanahoria Remolacha y Mayonesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papas a la francesa	Papas a la francesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Avena	Sopa de Avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Fresa	Sorbete de fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con crema de leche	Banano con crema de leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Recuerte Vik	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Recuerte Vik	NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Ruz.

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 153460-CCCP-03-004 Perseverancia

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 2:

25/01/2023: Continúa evidenciándose alimentos con signos de deterioro, 13.90 kg de banano para el postre del día de hoy sobremadurado; 17.5 kg de fresa para el postre del viernes minuta 11 con signos de deterioro con presencia de moho.

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 4:
25/01/2023: Se evidencian 2 bolsas de carne para sopa, guardadas en una bolsa de carnes del sur, sin información mínima requerida en su rótulo.</td>
<td>Variable 21:
25/01/2023: Se evidencia petos de caucho del personal manipulador deteriorados. Se aplican las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 6:
Se evidencia aceite vegetal con oleína de palma y soya, estas mezclas no están permitidas de acuerdo a los lineamientos establecidos por la SDIS</td>
<td></td>
</tr>
</table>

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

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

Fecha de Visita: 12 | 01 | 2023. Hora Inicio: 7:30 am. Hora Finalización: 1:20.

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7176 - 2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113160 - CCCP - 03 - 004 Perseverancia

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Liliana Ruiz.

2. Ubicación

Localidad: Santafe Barrio: La Macarena Dirección: Calle 31 4-55

Tel: 7539526 Cel: 3224414702. Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 207

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 197. Total Histórico de Asistencia: 18227

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 Nº 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 preperan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Arracacha	4,9	4,9
Cereal	Arroz	9,5	9,5
Verdura o ensalada	Aguacate	14,9	14,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	19,7	19,7
Bebida de fruta	Lulo	14,3	14,5.
	Azucar	3	3
Postre	Papaya	16,2	18,2.
	Queso	3,9.	3,9.

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			Tocolana	23.12.22	18.08.22	12.09.22	13.09.22	BLI 025.
Carne			Carnes del Sur.	24.08.22	08.08.22.	21.08.22	21.08.22	BIV 427
Leche	La Especial		Alkosto	08.05.22		07.07.22		FSW 052
Queso	La Especial		Alkosto	03.05.22		28.06.22		WDR 113
Yogurt	La Especial		Alkosto	03.05.22		28.06.22		WDR 113

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	La Especial	/	Alkosto	08.05.22	Fav con Requerimiento	/	28.06.22	FSW 052
Crema de leche	La Especial	/	Alkosto	03.05.22	Fav con Requerimiento	/	28.06.22	CIDA 113
Huevos	La Especial	/	Alkosto	03.05.22	Fav con Requerimiento	/	07.07.22	FSW 052
Mayonesa	La Especial	/	Alkosto	03.05.22	Fav con Requerimiento	/	07.07.22	FSW 052
Atún	La Especial	/	Alkosto	03.05.22	Fav con Requerimiento	/	07.07.22	FSW 052
Abarrotes	La Especial	/	Alkosto	03.05.22	Fav con Requerimiento	/	07.07.22	FSW 052
Pescado	/	/	/	/	/	/	/	/
Pulpas	/	/	Deli pulpas	0909.22	fav.	/	06.07.22	HMB 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandro Doa Rodriguez	09/05/2022
2	Luz Mary Rodriguez Rivera	27/05/2022.
3	Yuri Liliana Carrillo Renagos	26/01/2022.
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 04/10/2022 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: 16/11/2022	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: 04/10/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alejandro Doa Rodriguez	22/09/22-14/12/22
2	Luz Mary Rodriguez Rivera	22/09/22-14/12/22
3	Yuri Liliana Carrillo Renagos	01/10/22-14/12/22
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90,5 % **Fecha:** Día: 07 Mes: 01 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2E 703168 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

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

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

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 10 Mes 12 Año 2022 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Grupo Empresarial CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable. **Fecha Concepto:** Día 14 Mes 09 Año 2021.	C ☒ NC ☐ NA ☐
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 10/12/2022 Empresa: Grupo empresarial CIMA Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	34
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ 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 linea de servido	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Caracteristicas organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de 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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco.	81,6	79,1
Cereal	Arroz Blanco	82,2	69,3
Proteína	Pechuga de Pollo Guisada al Primitivo	74,7	71,3
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate.	TA	TA
Tubérculo o Plátano	Yuca Cocida con Cilantro	74,3	69,3
Bebida de Fruta	Jugo de Lulo.	4,5.	5,2
Postre	Papaya con queso	5,5	4,8

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Dia 21 Mes 11 Año 2022. Asi 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:** Dia 13 Mes 12 Año 2022 Nutricionista : Dia 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 matricula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:**	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, *firmado por el* responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 12 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:** Manejo de Consumo de Azucares **Actividad Física:** Tipos de Actividad Física **Fecha:** 29/12/2022	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: / Fecha Reporte Cualitativo: /				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Powered by CamScanner

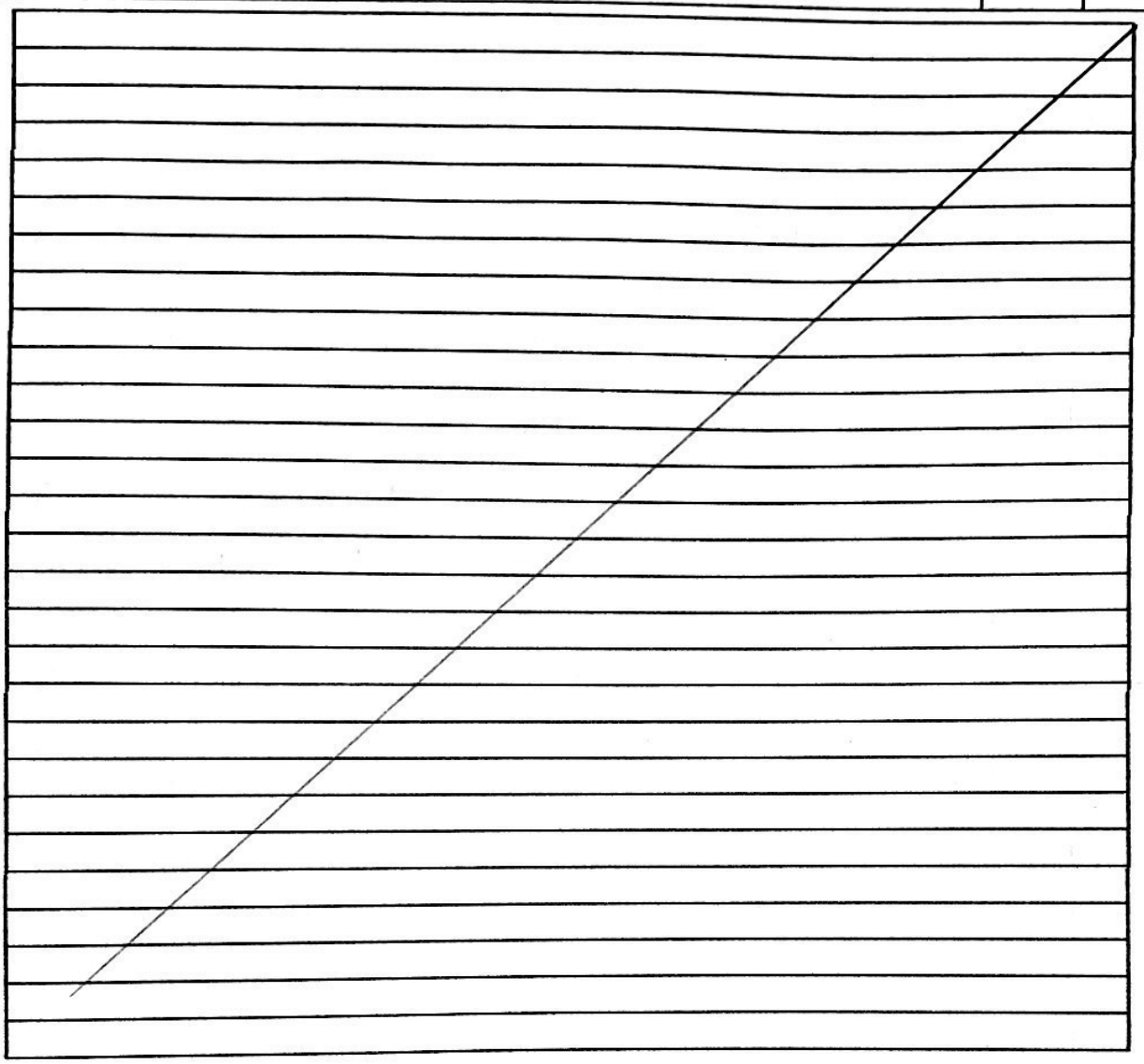
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas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

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

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

El asociado recibe resultados de análisis microbiológicos tomados el 02/01/2023, siendo conformes para todas las muestras, así mismo recibe resultados de las muestras tomadas el 15/11/2022, siendo conforme todas las tomas, salvo superficies cuyo resultado es No Aplica.
V. 61, 62 y 63 NA. No se ha realizado Socialización del Estado Nutricional.
V. 66 NA. La nutricionista del asociado envía correcciones solicitadas por profesional de SDIS en el Plan de capacitación de estilos de vida Saludable, aún no reciben aprobación.
El asociado realiza pago a UAECOB el 06/12/2022 para visita y emisión de Concepto Técnico.
V. 59. En el tiempo de acción solo se realizara toma de talla y peso a participantes nuevos
La Profesional Social no asiste al Comedor por encontrarse en Mesa de Inclusión.

Powered by CamScanner



Comentarios por parte de quien atiende la visita

Liliana Ruiz

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Según menú 21 publicado en el comedor del día de ayer se realizaron 2 intercambios, se ofreció jugo de guayaba en lugar de Sorbete de Guanabana y mandarina en lugar de pera, no cuentan con aprobación de nutricionista de SDIS.	Próxima Visita
O	3	Se evidencia Pechuga Congelada para la preparación del día de hoy	Próxima Visita.
O	4.	Se evidencia paquete de Carne sin la Información mínima requerida, dentro de una caneca; Crema de leche (1,5K) con fecha de Vencimiento 09/01/2023 y 1lt de Yogurt 11/01/2023	Próxima Visita.
O	10	formato plan de Compras mensual no se encuentra diligenciado en el documento publicado en el Sistema de Gestión de SDIS.	Próxima Visita.
O	13	No se implementa lo establecido en el Instructivo Recibo de Alimentos y formato de Recepción de Alimentos. Se encuentran productos vencidos en equipo de refrigeración	Próxima Visita
O	16.	Se evidencia Carne almacenada en el mismo espacio con acelgas con bolsa abierta y con puré de papa (del día de ayer) en olla abierta, en equipo de refrigeración. Se encuentra Carne en bolsa sin rotulo dentro de Caneca Consumada al medio ambiente.	Próxima Visita.
O	19	No se encuentran actualizados formatos de Control de temperatura, en equipos de Congelación - refrigeración, ultima fecha registrada 05/01/2023	Próxima Visita
O	20	Se evidencia muestra de referencia minuta 21 Sorbete de guanabana, sin	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		embargo, menú publicado en Comedor a	
		participantes registra. Jugo de Guayaba	
O	21.	Se descongela bolsa de pollo para	Próxima
		la preparación del día de hoy y se	Visita
		guardan 5,7K nuevamente en Congelación	
		para minuta del Sabado, siendo un riesgo	
		para la Salud de los participantes por	
		peligro de Contaminación, no se organizan	
		alimentos adecuadamente en equipo de	
		Refrigeración, se mantienen productos	
		Vencidos en almacanamiento	
O	26.	Los temas tratados en la Capacitación	Próxima
		de los manipuladores no coinciden con	Visita.
		los propuestos en el plan de Capacitación	
		Continuo y permanente propuesto,	
		adicionalmente estas deben ser de	
		manera presencial. El cronograma	
		debe Contener mínimo 10 horas anuales	
		de acuerdo a la Resolución 2674	
		de 2013 y sobre temas que estén	
		incluidas en el documento.	
O	28	Sifón de poceta de área de higienización	Próxima
		de elementos de aseo sin rejilla	Visita.
O	31	El comedor presenta Concepto Sanitario	Próxima
		con fecha superior a 1 año.	Visita.
O	37.	Se evidencia puerta de lockers desprendida	Próxima
		y puerta de esta área. Caída, no cuenta	Visita.
		con punto fijo de agarre.	
O	42.	Piso del área de preparación permanece	Próxima
		con exceso de humedad	Visita.
O	43.	Equipo de congelación horizontal	Próxima
		blanco no se encuentra en adecuadas	Visita
		condiciones de limpieza.	

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En la variable 26 se infama que el plan de capacitación. cambio por nueva nutricionista,

Liliana Ríos.
NZCW9

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	48	Hojas de vida de los equipos no se encuentra actualizadas de acuerdo a lo evidenciado en el comedor.	Próxima Visita.
O	54.	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo 9 a 13 años en proteína, tubérculo y postre	Próxima Visita.
O	71.	Se evidencian extensiones eléctricas inadecuadamente dispuestas, adicional mente el piso presenta goteo por mal funcionamiento de equipo mixto de refrigeración - congelación, lo que representa un riesgo eléctrico. Coordinadora no cuenta con capacitación en teoría del fuego.	Próxima Visita.
P	9.	Materias primas para la preparación del día de hoy se encuentran completas, sin embargo se evidencia según menú publicado de la minuta 21 del día de ayer no fue suministrado el componente leche, se realizó intercambio de Sabbeta de Cesanabana por jugo de Guayaba	Inmediato.

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	5	25/10/2022	No se evidencian alimentos para ensaladas o frutas prelistas para menús de próximos días.	X		Cerrado.		
O	15	25/10/2022	Continúa evidenciandose equipo mixto con la temperatura de refrigeración fuera del rango de Seguridad. 10,3°C		X	Abierto	X	
O	65	25/10/2022	El asociado envía plan de promoción en Estilos de vida Saludable el 26/12/2022 con las correcciones Solicitadas desde SDIS. No hay coherencia entre la fecha consignada en el acta de las actividades y los listados de asistencia.		X	Abierto		
R	2.	22/11/2022	Se evidencia papaya con partes carcomidas, algunas con presencia de moho, adicionalmente, piña y tomate con signos de deterioro;		X	Abierto		
O	30	22/11/2022	Se remueven manchas de oxido, baldosa fracturada en poceta de lavado de ollas área de preparación es tapada con cemento, quedando bordes irregulares y en material que no garantiza limpieza y desinfección.		X	Abierto	X	
O	47	22/11/2022	Equipo mixto de refrigeración-congelación presenta óxido y corrosión en su parte interna externa; Se evidencia goteo de agua en su parte interna pudiendo causar contaminación a los alimentos almacenados. La temperatura en la parte de refrigeración se encuentra fuera del rango de Seguridad. Equipo de congelación blanco horizontal no se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza.		X	Abierto.	X	

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			Mesas auxiliares y estufa se les realizó mantenimiento de pintura.					

FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Uliano Ruiz	Luna Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Luna Ricaurte Vila. Firma
52880846. Bta.	52707444.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
coordinador comedor	Prof. Apoyo a Supervisión SDIS.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190228518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santafe	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113160-CCCP-03-004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	Calle 31 4-55	TELÉFONO:	7539526
OPERADOR	Fundación Alimentando Sueños	FECHA: (dd/dm/aaaa)	12/01/2023.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___ A ___ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE ___ A ___ AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 ___ AÑOS	186.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	2	Ajiaco	Ajiaco	270	PESO MUESTREADO	262	270																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Arroz Blanco	Arroz Blanco	90	PESO MUESTREADO	94	94																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Rechuga de Pollo Guisada al Pimenton	Rechuga de Pollo Guisada al Pimenton	57	PESO MUESTREADO	61	64																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	112																						
					CALIFICACION	3	1																						
4	2	Yuca Cocida con Cilantro	Yuca Cocida con Cilantro	76	PESO MUESTREADO	92	80																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	105																						
					CALIFICACION	1	3																						
4	2	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	40	PESO MUESTREADO	40	44																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Papaya con Queso	Papaya con Queso	85	PESO MUESTREADO	67	74																				1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	79	87																						
					CALIFICACION	1	1																						

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luana Ricaurte Dilan

NOMBRES Y APELLIDOS: Luana Ricaurte Dilan

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Ríos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	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:	Santafe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113460 CCCP_03-004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	Calle 31 4-55	**TELÉFONO:**	7539526.
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/01/2023	**OPERADOR:**	Fundacion Alimentando Sueños

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Rechuga de Pollo Guisada al Pimentón	Rechuga de Pollo Guisada al Pimentón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca cocida con Cilantro	Yuca cocida con Cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Tajado de Aguacate	Tajado de Aguacate	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papaya con Queso	Papaya con Queso	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Ricaurte Vik.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Ricaurte Vik.	NOMBRES Y APELLIDOS: Uliana Ruiz.

Powered by CamScanner

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

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

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 716-2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113460 - CCCP - 03 - 004 Perseverancia.

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : Liliana Ruiz.

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		na	
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		Presentar formatos SDIS
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		na	
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		Falta firma y sello nutricionista.
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		na	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		na	

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO	
		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		La evidencia debe ser Manual
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		Actualizar hojas de vida de equipos
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		Muestras tomadas 15/11/2022
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		Muestras tomadas 15/11/2022.
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		Recibo pago 06/12/2022
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

Powered by CamScanner

	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 recibe informe y Soportes en CD

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Liliana Ríos.	Juana Ricaurte Ala
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52 880 846.	52 101 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
coordinador comedor.	Prof. Apoyo a la Supervisión SDIS
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	13	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 153460-CCCP-03-004 Perseverancia

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



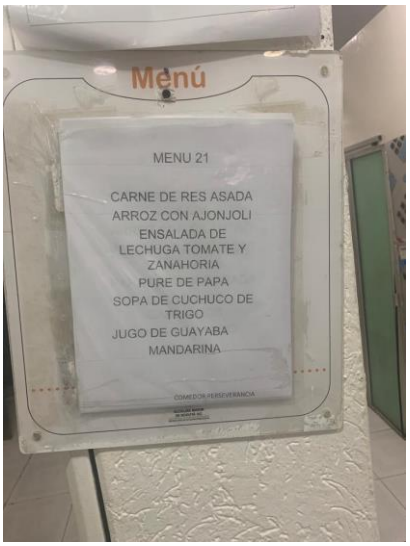




Variable 2:
12/01/2023: Se evidencia papaya con partes cercenadas, algunas con presencia de moho, adicionalmente, piña y tomate con signos de deterioro.



Variable 30:
12/01/2023: Se remueven manchas de óxido, baldosa fracturada en poceta de lavado de ollas, área de preparación, es tapada con cemento, quedando bordes irregulares y en material que no garantiza limpieza y desinfección.



Variable 1:
Según menú 21 publicado en el comedor del día de ayer se realizaron 2 intercambios, se ofreció jugo de guayaba en lugar de sorbete de guanábana y mandarina en lugar de pera, no cuentan con aprobación de nutricionista de SDIS

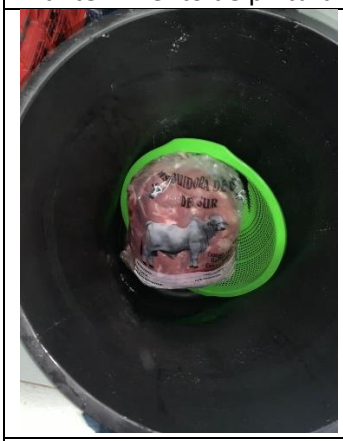






Variable 47:

12/01/2023: Equipo mixto de refrigeración-congelación presenta óxido y corrosión en su parte inferior externa; se evidencia goteo de agua en su parte interna pudiendo causar contaminación a los alimentos almacenados. La temperatura en la parte de refrigeración se encuentra fuera del rango de seguridad. Equipo de congelación blanco horizontal no se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza. Mesas auxiliares y estufas se les realizó mantenimiento de pintura.









Variable 4:

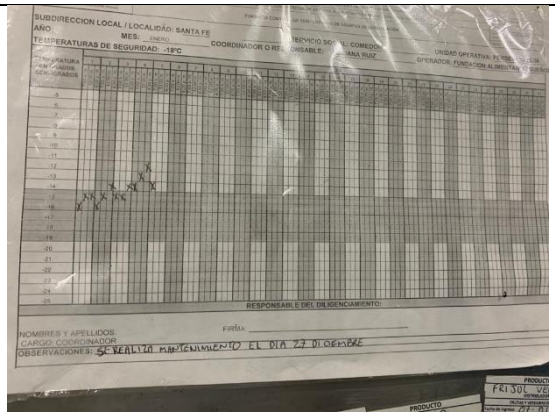
Se evidencia paquete de carne sin la información mínima requerida, dentro de una caneca; crema de leche (1.5 kg) con fecha de vencimiento 09/01/2023 y 1 lt de yogurt 11/01/2023.

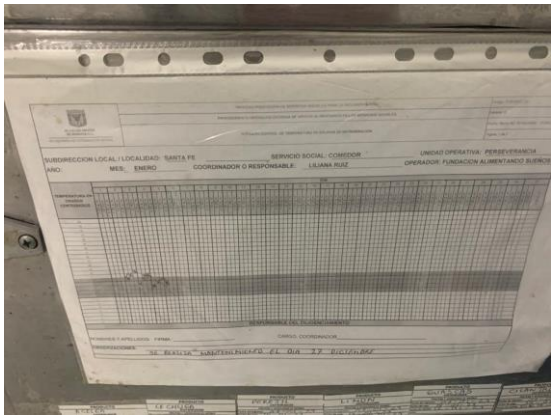


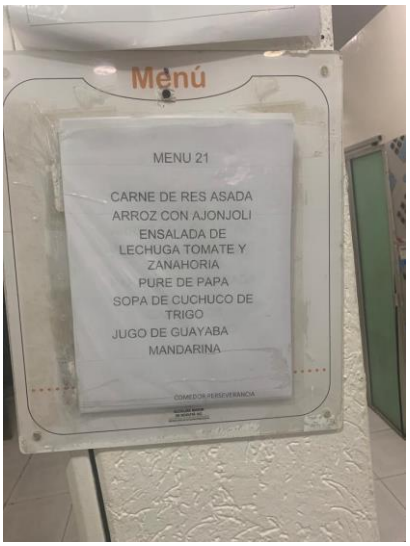


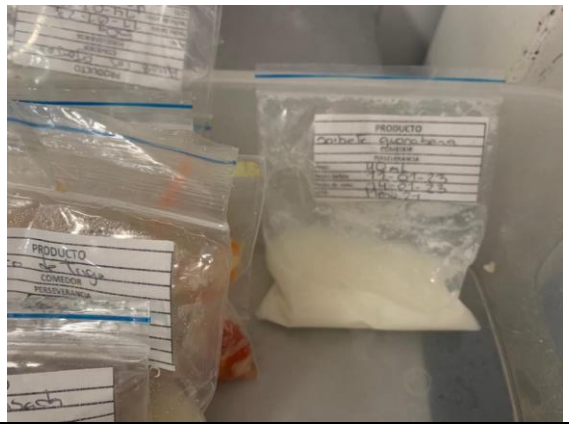


Variable 16:
Se evidencia carne almacenada en el mismo espacio con acelgas con bolsa abierta y con puré de papa (del día de ayer) en olla abierta, en equipo de refrigeración. Se encuentra carne en bolsa sin rótulo dentro de caneca conservada al medio ambiente.









Variable 19:
No se encuentran actualizados los formatos de control de temperatura en equipos de congelación-refrigeración, última fecha registrada 05/01/20223

Variable 20:
Se evidencia muestra de referencia minuta 21 sorbete de guanábana, sin embargo, menú publicado en comedor a participantes registra jugo de guayaba.

	
Variable 28: Sifón de poceta de área de higienización de elementos de aseo sin rejilla	**Variable 37:** Se evidencia puerta de locker desprendida y puerta de esta área caída, no cuenta con punto fijo de agarre
	
Variable 71: Se evidencian extensiones eléctricas inadecuadamente dispuestas, adicionalmente el piso presenta goteo por mal funcionamiento de equipo mixto de refrigeración-congelación, lo que representa un riesgo eléctrico. Coordinadora no cuenta con capacitación en teoría del fuego.	**Variable 3:** Se evidencia pechuga congelada para la preparación del día de hoy

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___4__ MENÚ: _____21__

GRUPO 6 A 8 AÑOS	GRUPO 9 A 13 AÑOS	GRUPO: MAYORES DE 14 AÑOS
		

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 07 | 12 | 2022 Hora Inicio: 8:00am Hora Finalización: 4:30pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 746-2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113460 - CCCP - 03 - 004 Perseverancia

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Diana Cristina Acosta

2. Ubicación

Localidad: Santa Fe Barrio: la macarena Dirección: Calle 31 # 4-55

Tel: 7539526 Cel.: 3024327494 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 198

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 198 Total Histórico de Asistencia: 12483

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	5,0	5,5
	Manzana	4,7	4,87
	Fresa	5,3	5,47

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Lulo	14,3	15
	Azúcar	3,0	3,0
Postre	Melon	16,3	16,37
	Queso	3,9	4,0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ 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			Tocarema	18/08/22	13/09/22	13/09/22	13/09/22	BLI 025
Carne			Cortes del sur	08/03/22	21/03/22	21/03/22	21/03/22	BIV 427
Leche	la especial	16/06/22	Alkosto	03/05/22		13/12/21		SZZ 026
Queso	la especial	16/06/22	Alkosto	03/05/22		13/12/21		SZZ 026
Yogurt	la especial	16/06/22	Alkosto	03/05/22		13/12/21		SZZ 026

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado	la especial		Alkosto	03/05/22		13/12/21		SZZ 076
Crema de leche	la especal		Alkosto	03/05/22		13/12/21		SZZ 076
Huevos	la especal		Alkosto	03/05/22		07/07/22		FSW 052
Mayonesa	la especal		Alkosto	03/05/22		07/07/22		FSW 052
Atún	la especal		Alkosto	03/05/22		07/07/22		FSW 052
Abarrotes	la especal		Alkosto	03/05/22		07/07/22		FSW 052
Pulpas	la especial		Delipulpas	09/09/22		06/07/22		MYZ 647

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandro Roa	09/08/2022
2	Mary Rodriguez	27/08/2022
3	Yuri Liliana Camilo	26/01/2022
4	Jenifer Yulieth acevedo (Auxiliar	02/09/2022
5	Nana Cristina Acosta (Responsable	24/08/2022
6	Susana Botera (social)	03/09/2022
7	Ana Carolina Rubio (Nutricionista)	04/05/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 04/10/2022 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: 16/11/2022	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: 04/10/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alejandro Roa	22/09/22/29/11/2022
2	Mary Rodriguez	22/09/22/29/11/2022
3	Yuri Liliana Camilo	04/10/22/29/11/2022
4	Jenifer Acevedo	22/09/22/29/11/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90,5 % **Fecha:** Día: 07 Mes: 01 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2E0703168 **Hospital/Subred:** Subred Centro Oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 25 Mes 06 Año 2022 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Corp. Investigativa del medio Ambiente **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 14 Mes 09 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 25/06/2022 Empresa: Corp. Investigativa de medio ambiente 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	34
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ 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	Cazuela de lentejas	85,7	80,3
Cereal	Arroz con cilantro	83,7	81,2
Proteína	Sobrebarriga en salsa	80,8	80,1
Ensalada o Verdura	Ensalada de espinaca, Manzana, Fresa	4,3	5,9
Tubérculo o Plátano	Yuca en salsa criolla	70,3	77,8
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	5,0	4,6
Postre	Melon con queso doblecrema	5,0	5,3

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 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 15/11/2022	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:_____	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 12 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:** Consumo de grasas saludables **Actividad Física:** Actividad física **Fecha:** 30/11/2022	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: 29/11/2022 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 ☐	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:** 06/12/2022-Peabo	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 59 remite cronograma 15/11/2022, en espera de respuesta
Variable 61, 62, 63 No aplica, no se ha realizado socialización de diagnostico nutricional

se socializa y se deja copia, se recibe cd con informe

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación /Cristina Acosta

CAPÍTULO 5. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES Y/O PLANES DE MEJORAMIENTO (SI APLICA)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo II. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES O PLANES DE MEJORAMIENTO O REQUERIMIENTOS GENERADOS EN VISITAS

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	14	26/09/2022	07/12/2022 se cambia proveedor de helado, realiza la compra en alkosto	X		Cerrado		
O	43	26/09/2022	07/12/2022 realiza seguimiento de formatos de limpieza y desinfección a diario, realiza procedimientos adecuados	X		Cerrado		
O	5	25/10/2022	07/12/2022 se evidencia en equipo de congelación zanahoria pre-lista del menú 17 Semana 3		X	Abierto	-	
O	15	25/10/2022	07/12/2022 se evidencia equipo de refrigeración (equipo mixto) presenta temperatura de 9,7 °C		X	Abierto	-	
O	05	25/10/2022	07/12/2022 se sigue realizando las actividades estilos de vida saludable sin aprobación del Cronograma		X	Abierto	-	
O	4	11/11/2022	07/12/2022 El proveedor de carnes del sur cuenta con ficha de beneficio	X		Cerrado		
R	2	22/11/2022	07/12/2022 se encuentra platano harton en deterioro y con contaminación biologica, el tomate que se encuentra en congelación con magulladura		X	Abierto		-
O	21	22/11/2022	07/12/2022 el personal realiza buenas prácticas en los procedimientos de preparación y de limpieza	X		Cerrado		
O	10	22/11/2022	07/12/2022 se sugiere que el plan de compras se realice cada tercer día para					

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			garantizar las condiciones adecuadas de enver realiza cumplimiento de plan de compras	X		Cerrado		
O	13	22/11/2022	07/12/2022 realiza Aceptación y rechazo de abarrotes	X		Cerrado		
O	19	22/11/2022	07/12/2022 formato de entradas y salidas se cumple de acuerdo a las existencias	X		Cerrado		
O	30	22/11/2022	07/12/2022 se sigue evidenciando baldosa rota en poceta y piso con oxido		X	Abierto		
O	47	22/11/2022	07/12/2022 se evidencia mesas auxiliares con oxido, desprendimiento de pintura en estufa se realiza la compra de 36 platos		X	Abierto		
O	57	22/11/2022	07/12/2022 cumple con las temperaturas de servido	X		Cerrado		
O	54	22/11/2022	Cumplen con las cantidades servidas para grupo etareo de 9 a 13 años	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Cristina Acosta	Ingrid Natalia
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Diana Cristina Acosta	
Firma	Firma
52730662	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Cocina	Apoyo nutricion
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:	Santa Fe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP- 03- 004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	Calle 31 # 4-55	**TELÉFONO:**	7539526
FECHA (dd/mm/aaaa):	07/12/2022	**OPERADOR:**	Fundacion alimentando sueños

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sobrebarriga en salsa	Sobre barriga en salsa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada de espinaca, ensalada fresa	Ensalada de espinaca ensalada y fresa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Yuca en salsa criolla	yuca en salsa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
cazuela de lentejas	cazuela de lentejas	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Melan con queso	Melan con queso	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristina Acosta
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez	NOMBRES Y APELLIDOS: Dora Cristina Acosta

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:	Santa fe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP - 03 - 004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	Calle 31 # 4 - 55	**TELÉFONO:**	7539526
OPERADOR	Fundacion Alimentando Sueños	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	07/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 5: DE ≥ A 14 AÑOS	186

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Sobrebarriga en Salsa	Sobrebarriga en salsa	44	PESO MUESTREADO	45	45	45	43	44																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	102	103	97	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	90	PESO MUESTREADO	93	93	93	92	93																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	103	102	103																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Ensalada espinaca Fresa	Ensalada espinaca Fresa	65	PESO MUESTREADO	65	65	70	68	68																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	107	104	104																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Yuca en salsa	Yuca en salsa	76	PESO MUESTREADO	76	72	72	71	71																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	94	94	93	93																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	270	PESO MUESTREADO	273	269	267	280	270																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	99	98	103	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Jugo de lulo	Jugo de lulo	270	PESO MUESTREADO	273	273	273	271	271																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	101	100	101																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Melon con queso	Melon con queso	85	PESO MUESTREADO	90	86	85	81	88																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	101	100	95	103																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Cristina Acyl
NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Cristina Acyl

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

Periodo Informe Desde 01 | 11 | 2022 Hasta 30 | 11 | 2022 Fecha Revisión 07 | 12 | 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 3176-2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113460 - CCCP 03 - 004 Perseverancia

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 31 de diciembre /2022

Responsable Servicio : Diana Cristina Acosta

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			
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	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)		X	se realizo en octubre
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		No ha realizado capacitaciones.
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)		X	
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)			
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas		X	la nutricionista no ha realizado toma
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

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

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

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Diana Cristina Acosta	Ingrid Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
Diana Cristina Acosta 52730602	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo nutricion
Cargo	Cargo

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

Fecha de Visita: 22 | 11 | 2022 Hora Inicio: 08:00 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7176-2022 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113466- CCCP 03-004 Perseverancia.

Fecha Inicio Operación: 22/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Diana Cristina Acosta

2. Ubicación

Localidad: Santa Fé Barrio: La Macarena Dirección: CL 31 4 55

Tel: 7539526 Cel.: 3024327494 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 231

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 *Total Asistencia del Día:* 192 *Total Histórico de Asistencia:* 9931

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	4	4
Cereal	Arroz	9,5	9,5
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Atun	11,8	12,5
	Huevos	7,9	11,4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa Mora	14,2	14,5
	Azúcar	3	3
Postre	Banano	22,7	22,7
	Queso	3,9	5,0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☐ NC ☒ 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			Toro-roma	18/08/22	14/09/22	13/09/22	13/09/22	BL1 025
Carne			carnes del sur	24/08/22	08/08/22	21/08/22	21/08/22	BIV 427
Leche	La Especial	16/06/22	Monte-carlo	748/04 2022		13/12/21		522 076
Queso	La Especial	16/06/22	Mauro	19/01/22		13/12/21		522 076
Yogurt	La Especial	16/06/22	Mauro	19/01/22		13/12/21		522 076

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	La Especial	16/06/22	Colombina				13/12/21	SZZ 076
Crema de leche	La Especial	16/06/22	Mauro	19/01/22	Favorable		13/12/21	SZZ 076
Huevos	El Mono	09/06/22	Mauro	19/01/22	Favorable		07/09/22	FSW 052
Mayonesa	El Mono	09/06/22	Mauro	19/01/22	Favorable		07/09/22	FSW 052
Atún	El Mono	09/06/22	Mauro	19/01/22	Favorable		07/09/22	FSW 052
Abarrotes	El Mono	09/06/22	Mauro	19/01/22	Favorable		07/09/22	FSW 052
Pescado								
Pulpas			Delipulpa	09/09/22	Favorable		06/07/22	MMZ 647

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Alejandro Roa	09/08/2022
2	Mary Rodriguez	27/08/2022
3	Yuri Liliana Carrillo	26/01/2022
4	Jenifer Yuleth Acevedo (Auxiliar)	02/09/2022
5	Diana Cristina Acosta (Responsable)	24/08/2022
6	Susana Botero (Profesional social)	03/09/2022
7	Ana Carolina Rubio (Nutricionista)	04/05/2022
8	Carlos Ramirez.	17/02/2022
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 04/10/2022 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: 16/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 04/10/2022 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	Alejandro Roa	22/09/22 - 05/10/22
2	Mary Rodriguez	22/09/22 - 05/10/22
3	Yuri Liliana Carrillo	04/10/22 - 05/10/22
4	Jenifer Acevedo	22/09/22 - 05/10/22
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90,5 % **Fecha:** Día: 07 Mes: 01 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOZE0703168 **Hospital/Subred:** Subred Centro Oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 25 Mes 06 Año 2022 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Corp. investigativa del medio ambiente. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 14 Mes 09 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 25/06/2022 Empresa: Corp investigativa del medio ambiente. 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	34
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ 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	Avena	88,5	72,4
Cereal	Arroz con zanahoria	88,3	61,6
Proteína	Tortilla de huevo con atún	85,7	73,0
Ensalada o Verdura	Calabaza guisada con arveja, perejil	87,5	70,8
Tubérculo o Plátano	Yuca guisada con cilantro	74,6	75,8
Bebida de Fruta	Jugo de mora	2,8	2,3
Postre	Banano con queso doble crema.	5,5	4,3

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 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐ Ana Carolina Rubio	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:** 15/11/2022	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: \	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 12 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:** consumo de alimentos saludables **Actividad Física:** Estirando mi cuerpo **Fecha:** 22/10/2022	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: 28/10/2022 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 ☐ 27/09/2022	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:** 30/11/2021	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V. 14: Presenta documentos de otro proveedor de carnes "Carnes Cajicá", concepto sanitario 09/07/2022 y autorización sanitaria del 15/06/2021.

V. 59: No aplica, dado que se remite correo del cronograma de talla y peso, el 15/11/2022, pendiente respuesta por parte del área de nutrición, como recibido o aprobado, teniendo en cuenta que el comedor presenta nueva nutricionista.

V. 61, 62 y 63: No aplica, dado que no se ha realizado socialización del diagnóstico nutricional de los participantes dada por los profesionales nutricionales de la subdirección local o el que haga de sus veces.

V. 66 No aplica, dado que aún no cuenta con aprobación del cronograma de estilos de vida saludable, sin embargo, el comedor remite reporte cuantitativo a la SDIS, mediante correo del 28/10/22.

V. 73: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos.

Se socializa acta y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	2	Se cordenera 6 latas por 395g de leche condensada, marca Nestle "La Lechera", con lote 213 70467 y fecha de vencimiento MAY 2023, con presencia de oxido y una (1) lata abollada	Inmediato
O	21	Se evidencia que no se aplica buenas prácticas de manufactura, al lavar el trapero de la cocina, en la poceta lava ollas, generando riesgo de contaminación	Próxima visita
O	10	Se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma de recibo de alimentos, dado que, para el proveer, se establece recibo los viernes, sin embargo, dichos alimentos ingresaron el lunes 21/11/2022, adicional, durante el día, en visita, se completó alimentos para mínimo dos días de operación	próximo visita
O	13	Se evidencia que el formato de recepción de alimentos, registra ingreso total de todos los alimentos, listados en el plan de compras semana 1, cuando se presenta faltantes, en aceite, arroz, fríjol, cuchaca de cebada, manzana, uva, yogurt y queso, adicional, no se realiza verificación de calidad e inocuidad, durante la recepción de alimentos, al aceptar latas de leche condensada no conforme.	Proxima visita
O	19	Se evidencia que la información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias, dado que registra alimentos completos recibidas el 19/11/2022 y 21/11/2022, cuando se presenta faltantes,	Proxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		en yogurt, queso, aceite, arroz, frijol, cachuco de cebada, manzana, uva, las cuales ingresan hoy en visita.	
O	30	Se evidencia en área de proceso, poceta lava ollas, en la parte interna con baldosa rota, adicional, pisa con manchas de oxido.	Próxima visita.
O	47	Se evidencia mesas auxiliares, con presencia de oxido en soportes inferiores; estufa enana, con desprendimiento de pintura en láminas laterales y presencia de oxido en soportes; platos para seco con desgaste, aproximadamente 40 unidades.	Próxima visita.
O	57	Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad, dado que para la segunda toma el arroz con zanahoria, registra 61,6°C.	Próxima visita.
O	54	De acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo etareo mayores de 14 años, menú2, las porciones servidas, no se ajustan al rango de tolerancia en peso establecido, con porcentajes de adecuación, así! Tortilla de huevo con atún 112, 114, 118, 113, 111, 99; Calabaza guisada con arveja y perejil 112, 115, 112, 121, 112; yuca guisada con cilantro. 112, 116, 115, 121, 118, 85; Babano con queso doble crema 114, 84, 82, 82 porciento	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	7	26/09/2022	22/11/2022: Se realiza proceso de desinfección, basados en la tabla publicada en área de proceso, para el banano, huevos y pulpa.	X		cerrado		
P	14	26/09/2022	22/11/2022 - Presentan autorización sanitaria del proveedor directo de pollo "Tercoroma" y carnes "Carnes del Sur"; presenta conceptos sanitarios del proveedor de leche lí-quida "Montecarlo"; proveedor de abarrotes y lácteos, como yogurt, queso y crema de leche "Mauro", sin embargo, no cuenta con concepto sanitario del proveedor directo de helado "Colombina". Se encuentra dentro de los tiempos para cumplimiento hasta el 15/12/2022.		X	abierto		
O	43	26/09/2022	22/11/2022 - Se evidencia que no se aplica adecuadamente los procesos de limpie-za y desinfección, dado que se observa lavado del trapero del área de cocina, en la poceta de lavado de alles, adicional el formato de seguimiento a soluciones desinfectantes, se encuentra desactuali-zado desde el 19/11/2022.		X	abierto	X	
P	58	26/09/2022	22/11/2022 - se realiza cambio de nutricio-nista por Ana Carolina Rubio, quien pre-senta asistencia al fortalecimiento en me-didas antropométricas del 21/11/2022 y la responsable del servicio Diana Cristina Acosta, presenta asistencia a la jorna-da de sensibilización en vigilancia n	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
			nutricional el 16/11/2022					
O	5	25/10/2022	24/11/2022- Se cordenera en equipo de congelación, presa pre-lista, para consumo del día siguiente, menú 3 del 23/11/2022.		X	Abierto	X	
O	15	25/10/2022	24/11/2022 - Se cordenera equipo de refrigeración (equipo mixto), presenta temperatura fuera del rango optimos (7,4°C) y goteo de agua.		X	Abierto	X	
O	65	25/10/2022	22/11/2022 - Se cordenera que el comedor realiza actividades de IEC y actividad física, sin contar con aprobación del cronograma del área de nutrición de la SDIS, se remite plan de estilos de vida el 12/10/2022, posterormente, se remite correos el 25 y 28/10/2022, pendiente respuesta, la variable continua en seguimiento.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Cristina Acosta	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Diana Cristina Acosta	Andrea Vargas L
Firma	Firma
52730602	52202371
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.

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
R	53	25/10/2022	22/11/2022- Se evidencia durante el servicio que se realiza entrega de todos los componentes del menú 2.	X		cerrado		
R	9	26/09/2022	22/11/202- Se evidencia durante el servicio que se utiliza la totalidad de los ingredientes, listados en el análisis nutricional, correspondiente al menú 2.	X		cerrado		
O	4	11/11/2022	22/11/2022- Se evidencia aún que el proveedor directo de carnes "Carnes del Sur", suministra alimentos con rotulo, donde no cuenta con fecha de beneficio, como establece la norma.		X	abierto		

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:	Santa Fé	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP 03 004 Perseverancia.		
DIRECCIÓN:	CL 31 4 55	**TELÉFONO:**	302 432 7494
OPERADOR	Fundación Alimentando Sueños	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	22/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES años	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	12	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS Mayor	186

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	88g	PESO MUESTREADO	89	90	98	100	92	104	90	99	98	97	97	96	87									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	102	112	114	105	118	102	113	111	110	110	109	99									
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	1	3	1	1	3	3	3	1									
5	13	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	108g	PESO MUESTREADO	96	100	104	103	94	100	100	100	96	103	106	102	104								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	93	96	95	87	93	93	93	89	95	98	94	96									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	calabaza, arveja y perejil.	Calabaza arveja y perejil.	68g	PESO MUESTREADO	69	75	75	74	70	68	73	76	68	76	78	82	76									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	110	110	109	103	100	107	112	100	112	115	121	112									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1									
5	13	Yuca guisada con cilantro	Yuca guisada con cilantro	91g	PESO MUESTREADO	102	87	106	97	105	93	97	110	93	84	107	97	97									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	96	116	107	115	102	107	121	102	92	118	107	85									
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	3	1	3	3	1	3	1									
5	13	Jugo de mora	Jugo de mora	300g	PESO MUESTREADO	300	295	290	285	280	300	293	291	300	299	289	280	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	98	97	95	93	100	98	97	100	100	96	93	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sopa de avena	Sopa de avena	300g	PESO MUESTREADO	299	314	320	282	290	298	289	296	328	293	295	285	294								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	101	107	94	97	99	96	99	109	98	98	95	98									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	102g	PESO MUESTREADO	107	101	96	101	96	94	102	116	94	86	84	84	98									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	99	94	99	94	92	100	114	92	84	82	82	96									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	3									

OBSERVACIONES: Menú 2 Semana 1

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Diana Cristina Acosta

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Cristina Acosta

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:	Santa Fé	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario – Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP 03004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	CL 31 4 55	**TELÉFONO:**	3024327494
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/11/2022	**OPERADOR:**	Fundación Alimentando Sueños

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con zanahoria.	Arroz con zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
calabaza guisada con arveja y perejil.	calabaza guisada con arveja y perejil.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca guisada con cilantro.	Yuca guisada con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de mora	Jugo de mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 2 Semana 1

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Diana Cristina Acosta
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Cristina Acosta

CRONOGRAMA DE TALLA Y PESO

perseverancia comedor <comedorperseverancia@outlook.es>

Mar 15/11/2022 11:36

Para: Luz Amanda Leon Bernal <lleonb@sdis.gov.co>;lalbingenieria@hotmail.com <lalbingenieria@hotmail.com>;Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <AJimenezC@sdis.gov.co>;Jenny Andrea Silva Peña <jsilvap@sdis.gov.co>;Mileidy Johanna Martinez Pulido <mjmartinez@sdis.gov.co>

Buenos días adju8nto cronograma de talla y peso para aprobación
Muchas gracias
Quedamos atento a cualquier solicitud

RE: CRONOGRAMA DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE (EVS) y PLAN DE CAPACITACION BPM MANIPULADOR

perseverancia comedor <comedorperseverancia@outlook.es>
Vie 28/10/2022 8:50

Para: Jenny Andrea Silva Peña <jsilvap@sdis.gov.co>;Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <AJimenezC@sdis.gov.co>;Luz Amanda Leon Bernal <lleonb@sdis.gov.co>

2 archivos adjuntos (153 KB)

Formato Cronograma capacitación estilos de vida saludable.xlsx; PLAN 2022 DE CAPACITACION BPM MANIPULADOR COMEDOR LA PERSEVERANCIA.xlsx;

Teniendo en cuenta la observacion se adjunta n nuevamente el cronograma firmado por nutricionista del comedor y persona responsable del servicio

Quedo A tenta a observaciones u aprobacion

De: Jenny Andrea Silva Peña <jsilvap@sdis.gov.co>
Enviado: martes, 25 de octubre de 2022 14:57
Para: perseverancia comedor <comedorperseverancia@outlook.es>; Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <ajimenezc@sdis.gov.co>
Cc: Omaida Ayala Cavanzo <oayala@sdis.gov.co>
Asunto: RE: CRONOGRAMA DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE (EVS) y PLAN DE CAPACITACION BPM MANIPULADOR

Buenas tardes

En atención al correo enviado con el Cronograma de acciones IEC para la promoción de Estilos de Vida Saludable, copio un apartado indicado en el anexo técnico con los tiempos establecidos para remitir la planeación del plan de PEVS:

El ASOCIADO deberá entregar el plan de promoción en hábitos en estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario – Cocina Popular al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS, máximo a los quince (15) días calendario posterior a la firma del acta de inicio, a través de los siguientes formatos:

- *Formato construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS): alimentación, nutrición y actividad física, teniendo como base el instructivo correspondiente que se encuentra en el Sistema de Gestión de la SDIS en el enlace el cual será entregado al ASOCIADO por la SDIS al inicio del convenio*
- *Formato cronograma capacitación estilos de vida saludable, que se encuentra en el Sistema de Gestión de la SDIS en el enlace el cual será entregado al ASOCIADO por la SDIS al inicio del convenio*

El nutricionista que designe la Subdirección de Nutrición de la SDIS efectuará la respectiva revisión durante los diez (10) días calendario siguientes a la entrega. En caso de no ser aprobado en su primera revisión, el ASOCIADO deberá realizar los ajustes solicitados en un término no mayor a tres (3) días calendario y entregarlo nuevamente al referente técnico de la SDIS, hasta que se genere su aprobación.

La implementación de este cronograma deberá iniciar máximo a los treinta (30) días calendario de firmada el acta de inicio y será desarrollado de acuerdo con la vigencia del convenio.

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	22	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460 CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 2 **Descripción:** Se evidencia 6 latas por 395g de leche condensada, marca Nestle "La Lechera", con lote 21370467 y fecha de vencimiento MAY 2023, con presencia de oxido y una (1) lata abollada.	**No de Variable: 21** **Descripción:** Se evidencia que no se aplica buenas prácticas de manufactura, al lavar trapero de la cocina, en poceta lava ollas, generando riesgo de contaminación.

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460 CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia en el área de procesos, poceta lava ollas, en la parte interna con baldosa rota, adicional, piso con manchas de oxido.






No de Variable: 47

Descripción: Se evidencia mesas auxiliares, con presencia de oxido en soportes inferiores; estufa enana, con desprendimiento de pintura en laminas laterales y presencia de oxido en soportes; platos para seco con desgaste, aproximadamente 40 unidades.

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460 CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 57 **Descripción:** Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad, dado que para la segunda toma el arroz con zanahoria, registra 61.6°C.	**No de Variable: 5** **Descripción:** 22/11/2022- Se evidencia en equipo de congelación, fresa pre- lista, para el consumo del día siguiente menú 3 del 23/11/2022.

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	11	AÑO	2022

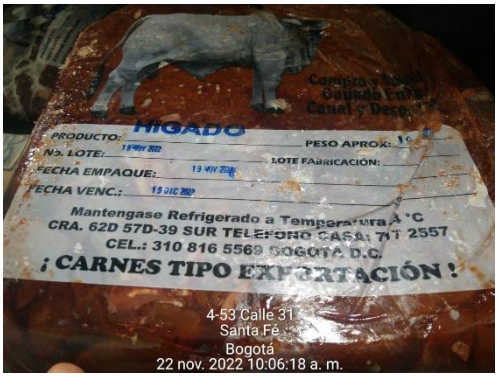
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460 CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7176-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 4 **Descripción:** 22/11/2022- Se evidencia aún que el proveedor directo de carnes "Carnes del Sur", suministra alimentos con rotulo, donde no cuenta con fecha de beneficio, como establece la norma.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

GRUPO: 5



Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52.202.371
Cédula de Ciudadanía