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

Fecha de Visita	11	3	2023	Hora Inicio	7:20 a. m.	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7183/2022** Nombre Asociado: **CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : **113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**

Fecha Inicio Operación: **14/09/2022** Fecha Final Operación: **11/03/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **OSCAR BENAVIDES**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **Costa Rica** Dirección: **Carrera 95B N° 130A-19**

Tel: **6019360869** Cel.: **3012426377** Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras **300** Total Asistencia del Día: **279** Total Histórico de Asistencia: **42460**

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión
El comedor comunitario cuenta con concepto sanitario favorable con 95,5% de cumplimiento emitido por la subred norte con fecha 25/07/2022 mediante acta ASO2 N112641
El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable un (1) con capacidad de 1000 litros, de material higiénico sanitario plástico, la última higienización con fecha 04/10/2022 por la empresa Grupo Empresarial CIMA.
La última acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable efectuada en el mes de febrero de 2023, tema Promoción del Consumo de Proteínas de Alto valor Biológico y Promoción de actividad física con fecha 17/02/2023.
El reporte Cuantitativo fue enviado al nutricionista local con fecha 21/0272023 y las actividades IEC se encuentran cargadas en el sistema SIRBE con fecha: 17/02/2023. El reporte de informe Cualitativo fue enviado l nutricionista local con fecha 28/02/2023.
Las ultimas capacitaciones efectuadas al personal manipulador en manejo de minuta patrón con fecha 18/02/2023; Estandarización de utensilios con fecha 17/01/2023, La capacitación continua la última efectuada fue el 18/02/2023 con tema: Personal Manipulador de Alimentos.
La jornada de clasificación nutricional de los participantes fue efectuada por la nutricionista local, los días 24/11/2022 y 12/12/2022, por lo que se efectuaron canalizaciones de 46 participantes con fecha 27/12/2022.
La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento con fecha 08/06/2021. La jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, la asistencia del profesional en Nutrición y dietética y del responsable del servicio con fecha 16/11/2022
Las tomas de datos antropométricas para la adición del convenio con el 33% requeridas se realizaron a 110 participantes así: En enero de 2023 se tomaron a 66 participantes en los días 20,25 y 26 de enero 2023 y en febrero de 2023 el día 16/02/2023 a 44 participantes dando cumplimiento al 33% de tomas de datos antropométricas, la información fue registrada en el sistema SIRBE.
Para el mes de febrero se realizaron intercambios en las minutas del comedor, los días 07,8 Y 15 de febrero de 2023, avaladas por la nutricionista del asociado y local. El menú 24 de hoy 11/03/2023, se realizó intercambio de fruta del jugo, se dio jugo de maracuyá a cambio de jugo de piña presenta aval del nutricionista local y se cambió fruta del postre se dio papaya con helado a cambio de fresa con helado presenta aval de la nutricionista del asociado.
Se socializa el acta y se deja copia en el Comedor Comunitario

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R
P	54	24/01/2023	11/03/2023 Se evidencia que cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 24 para grupo de edad de mayores de 14 años, ajustándose al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado	
O	30	24/01/2023	11/03/2023 Se evidencia que se realizó mantenimiento de la pintura de las medias cañas del área de proceso.	X		Cerrado	
O	5	22/02/2023	11/03/2023 Se evidencia que los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	X		Cerrado	
O	6	22/02/2023	11/03/2023 Se evidencia que se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	X		Cerrado	
O	11	22/02/2023	11/03/2023 Se evidencia que se adquieren los alimentos de todos los grupos para la preparación de operación del menú 24.	X		Cerrado	
O	19	22/02/2023	11/03/2023 Se evidencia que se encuentra diligenciado el formato de control de entrada y salida de alimentos, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos.	X		Cerrado	

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Bernardes	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.233.479	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

Periodo Informe	Desde	1	2	2023	Hasta	28	2	2023	Fecha Revisión	11	3	2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: **7184/2022** Nombre Asociado: **CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: **113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 11/03/2023

Responsable Servicio : **SANDRA BIBIANA HERNÁNDEZ**

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

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

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

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

D.

Observaciones Generales
El comedor da cumplimiento a las actividades del mes febrero para los diferentes compromisos.
Se recibe CD con informe y soportes de la gestión del mes de febrero 2023
Se deja copia en el Comedor Comunitario.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Oscar Alirio Renaudy	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Oscar Renaudy	
Firma	Firma
79.233.475	52.696.584
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	11/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	86	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	198

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO MUESTREADO	311	301	264	308	318	286	316	322	334	311	293	280	285								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	88	103	106	95,3	105	107	111	104	97,7	93,3	95									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	71	PESO MUESTREADO	76	73	76	73	76	75	79	76	80	72	77	72	71								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	103	107	103	107	106	111	107	113	101	108	101	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	108	PESO MUESTREADO	107	109	107	122	105	113	109	108	113	101	109	104	110								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,1	101	99,1	113	97,2	105	101	100	105	93,5	101	96,3	102									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	78	PESO MUESTREADO	73	73	72	74	80	74	78	74	69	78	81	84	85								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93,6	93,6	92,3	94,9	103	94,9	100	94,9	88,5	100	104	108	109									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	48	PESO MUESTREADO	50	57	52	46	55	49	49	50	48	46	48	54	50								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	119	108	95,8	115	102	102	104	100	95,8	100	113	104									
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYA	300	PESO MUESTREADO	280	310	300	300	320	305	295	310	305	300	310	300	310								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93,3	103	100	100	107	102	98,3	103	102	100	103	100	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON HELADO	PAPAYA CON HELADO	115	PESO MUESTREADO	107	111	102	109	116	125	110	119	115	124	134	124	119								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	96,5	88,7	94,8	101	109	95,7	103	100	108	117	108	103									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									

OBSERVACIONES: SEMANA 4-MENÚ 24. Se evidencia intercambios realizados en fruta del jugo se da jugo de maracuya a cambio de jugo de piña cuenta con autorización del nutricionista local y se cambio la fruta del postre, se da papaya con helado a cambio de fresas con helado. cuenta con aval de la nutricionista del asociado.

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: _____

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	2	2023	Hora Inicio	7:50am	Hora Finalización	5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 287 Total Histórico de Asistencia: 38170

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de cerdo	27,6	27,7
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Banano	34.4	34,8

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	-	13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	11/04/2022	EQR 101
Mayonesa	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	11/04/2022	EQR 101
Atún	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	11/04/2022	EQR 101
Abarrotes	Makro	24/01/2023	Makro	24/01/2023	Favorable con requerimientos	-	11/04/2022	EQR 101
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	2/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	**5/10/2022**
2	Esperanza Aguirre	**27/03/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**30/08/2022**
4	Adriana Aguirre	**21/09/2022**
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	**5/10/2022**
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	**30/08/2022**
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	**30/08/2022**
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: **16/09/2022- 29/10/2022- 12/11/2022-17/12/2022-20/01/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **___16/09/2022 y 29/10/2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022-17/01/2023** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	**15/09/2022 - 18/02/2023**
2	Esperanza Aguirre	**15/09/2022 - 18/02/2023**
3	Carlos Mario Cardona	**15/09/2022 - 18/02/2023**
4	Adriana Aguirre	**29/10/2022 - 18/02/2023**
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____**FAVORABLE**_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___**95,5**___ **%** **Fecha:** Día: __**25**____ Mes: __**07**____ Año: ____**2022**____ **Nº Acta:** _____**ASO2 N112641**_____ **Hospital/Subred:** ____**Suba / Sub red Norte**_	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 **_04_** Mes **_10_** Año **_2022_** **Material: ____Plástico ____ Nº Tanques: __1___** **Capacidad Total: _1000L____ 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: **___12/08/2022_** Empresa:**Control Tecnología Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: **___Favorable_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	81,2	79,9
Cereal	ARROZ VERDE	91,5	89,3
Proteína	CARNE DE CERDO	66,3	65,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	6,2	3,6
Tubérculo o Plátano	PAPA A LA FRANCESA	2,3	3,7
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	2,3	3,7
Postre	BANANO CON CREMA DE LECHE	5,3	6,3

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 [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma: 24/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ] 24/09/2022 15/10/2022 12/11/2022 23/12/2022 Cronograma establece mediciones el 27/01/2023 y 20/02/2023, se realizan el 25/01/2023 y 16/02/2023 a 110 participantes, de acuerdo a listados.

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 24/11/2022 Profesional Social Fecha:**17/11/2022 Responsable del servicio** 12/12/2022 Nutricionista	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día _13__ Mes _12___ Año _-2022___	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ] 13/12/2022

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___ Para adición; 03/01/2023 evidencia aprobación 04/01/2023.	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Aumento de consumo de frutas verduras y alimentos proteicos **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha: 17/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] 240 Participantes
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____21/02/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____NA_____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado 10/10/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____26/12/2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 13/02/2023. Menú del día N°9 semana 3.
Variable N°1. Se realiza solicitud de intercambio para menú N°21 se entregó granadilla en lugar de pera 08/02/2023, se entrega banano por papaya del postre del menú 22 solicitado el 08/02/2023, se entrega banano por melón del postre del menú 5 solicitado el 17/02/2023,
Variable N°65. Se realiza actividad de EVS de mes de febrero de acuerdo alo establecido en el cronograma bajo los temas Promoción del consumo de proteina de alto valor biológico y promoción de actividad física el 17/02/2023, con asistencia de 241 participantes. El comedor se encuentra ingresando al sistema las actividades.
Durante la jornada el comedor repone 5Kg de banano, 2Kg de plátano maduro. Se encuentra pendiente aguacate, yuca, fresa del menú 11 que de acuerdo al cronograma del plan de compras se recibe el viernes -fruver.
Se realiza toma de datos antropométricos los días 27/01/2023 y 16/02/2023, días diferentes a los relacionados en el cronograma presentado al referente de nutrición local.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	Se evidencia que el comedor elabora el jugo de la jornada sorbete de fresa antes de las 8:00am y no una hora antes del servicio y no como lo indica el anexo técnico	Inmediato
O	6	Se evidencia que se retira la Carne de cerdo ya cocida, para porcionar permitiendo reducción de temperatura a valores inferiores de 65°C. Se observa temperatura de 51,0°C, posteriormente se somete a recalentamiento.	Próxima visita
O	11	Se evidencia que el comedor no cuenta con los alimentos completos para dos días: se observa faltante de 5Kg de banano para el postre de la jornada menú N°9, 500g de arveja menú N°10, yuca menú 11, 2Kg de pepino pendiente y granadilla del menú N°10.	Próxima visita
O	19	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia física y lo registrado en el formato de entradas y salidas de alimentos, se observa 21Kg de pulpa de guanábana y se registran 20Kg, banano se cuenta con 29,38Kg y registra 34,4Kg, plátano hartón maduro se cuenta con 40,5 Kg y registra 42,67Kg, pepino cohombro se cuenta con 11,28 Kg y registra 13,42 Kg.	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	54	24/01/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje las preparaciones de carne de cerdo asada con perejil, ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa, papas a la francesa y banano con crema de leche. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
R	2	13/02/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor utiliza materias primas de óptima calidad para las preparaciones establecidas.	X		Cerrado		
O	20	13/02/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con las muestras de referencia de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	30	13/02/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que aún no se ha realizado mantenimiento de la pintura de las medias cañas del área de proceso, se observa levantamiento de pintura.		X	Abierto		
O	47	13/02/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que el equipo mixto de frio se encuentra funcionando de forma adecuada. Se realizó mantenimiento del equipo.	X		Cerrado		
O	57	13/02/2023	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada.	X		Cerrado		

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar A. Fonseca B.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Oscar Fonseca	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79233479	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	**3012426377**
OPERADOR	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**22/02/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	16	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	196

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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	300	PESO MUESTREADO	285	347	279	327	326	305	325	327	300	308	308	308	278								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	116	93	109	109	102	108	109	100	103	103	103	93									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ VERDE	ARROZ VERDE	108	PESO MUESTREADO	109	104	111	122	104	102	109	111	111	106	116	113	114								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	96	103	113	96	94	101	103	103	98	107	105	106									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	77	PESO MUESTREADO	78	73	72	77	72	75	84	72	92	75	75	77	72									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	95	94	100	94	97	109	94	119	97	97	100	94									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	68	PESO MUESTREADO	79	79	76	57	65	59	76	64	83	64	73	64	59									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	116	112	84	96	87	112	94	122	94	107	94	87									
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	1	3	1	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	48	PESO MUESTREADO	39	57	48	45	44	47	42	42	49	41	56	48	50									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	119	100	94	92	98	88	88	102	85	117	100	104									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO MUESTREADO	300	300	290	310	290	300	280	290	300	290	310	300	290								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	97	103	97	100	93	97	100	97	103	100	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO CON CREMA DE LECHE	92	PESO MUESTREADO	63	59	52	85	86	95	80	101	86	86	85	96	88									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	68	64	57	92	93	103	87	110	93	93	92	104	96									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: **Menú 9 Semana 2**

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar A Fernandez

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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	3012426377
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/02/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ VERDE	ARROZ VERDE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	7	8	7	6	7	3	Se evidencia jugo con sabor suave a fresa, aguado
		2	7	8	7	6	7		
		3	7	8	7	6	7		
BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO CON CREMA DE LECHE	1	8	8	8	7	8	3	Se observa crema de leche líquida.
		2	8	8	8	7	8		
		3	8	8	8	7	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jose A. Fonseca B

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

Fecha de Visita: 13 | 02 | 2023 Hora Inicio: 9:45am Hora Finalización: 3:30pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 3183-2022 Nombre Asociado: Corporación para la integración comunitaria la cueva

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 11310-COCP-011-064 Primera Pubi

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 22/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Bermudez

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Cra 95 b # 130a - 19

Tel: 6019360216 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorcomunidad@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

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

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	carne desmechada	21,70	21,75
Tubérculo o plátano	Criollo	26,40	26,41
Bebida de fruta	Pulpa de	20	20
	tomate		
Postre	Fresa	22,93	22,95

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Carne Zipaquirá	28/10/22	09/12/2020	21/08/2022		BIU A27
Carne			Carne Zipaquirá	28/10/22	09/12/2020	21/08/2022		BIU A27
Leche			Villavo	25/26/22 10/2022		12/09/2022		WHO 764
Queso			Villavo	25/26/22 10/2022		12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Milaram		Makro	24/01/2023		13/09/2022		JKU 565

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable		13/09/22	JKV 365
Crema de leche	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable con requerimiento		13/09/22	JKV 365
Huevos	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable Requerimiento		11/04/22	EQP-191
Mayonesa	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable Requerimiento		11/04/22	EQP-191
Atún	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable Requerimiento		11/04/22	EQP-189
Abarrotes	Mibram		Mako	24/01/23	Favorable Requerimiento		11/04/22	EQP-191
Pescado	—							
Pulpas			Carderos	17/11/21	Favorable		02/12/22	VEQ-536

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C ☒ 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 ☐

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ 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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Avila	05/10/2022
2	Esperanza Aguirre	29/03/2022
3	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
4	Adriana Aguirre	21/09/2022
5	Oscar Benavides (Responsable)	05/10/2022
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	30/08/2022
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 20/01/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 29/10/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 17/01/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Avila	17/01/2023
2	Esperanza Aguirre	17/01/2023
3	Carlos Mario Cardona	17/01/2023
4	Adriana Aguirre	17/01/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoria 5: Sanitario

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

N°	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 95,5 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 07 Año: 2022 **N° Acta:** ASO 2N112641 **Hospital/Subred:** Norte	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [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 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 04 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Grupo Empresarial CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 19 Mes 09 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 12/08/2022 Empresa: Control Fumigaciones 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

Categoria 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de conchitas	65,5	71,6
Cereal	Arroz con alanto	92,9	81,6
Proteína	Carne desmechada	87,4	83,2
Ensalada o Verdura	Verdura cocida con Mayonesa	24,4	15,2
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla dorada	73,9	72,5
Bebida de Fruta	Sorbete de tomate de árbol	9,1	3,8
Postre	Fresas con Crema de leche	10,1	3,7

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 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:** 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:** 24/01/2023	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: 12/12/2022 Nutricionista 12/11/2022 Responsable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 13 Mes 12 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 03 Mes 01 Año 2023 Aprobado: 04/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** consumo de Frutas y alimentos proteicos **Actividad Física:** Promoción AF **Fecha:** 17/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 18/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 14/12/2022				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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:** 26/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 ☐

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

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

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 9. se evidenaa fresa maguyado; se realiza el cambio y clasificación.

Variable 26. la capaatación para manipuladoras programada el 18 de febrero del 2023

Variable 65 Actividades de IEC se realizan el 17 de Febrero, 2023

Variable 63: Canalizaciones a 27 participantes con obesidad y 19 con delgadez

se evidenaa fresa maguyada y con contaminación biológica; manipuladores realizan los procesos pertinentes de clasificación lavado y desinfección de la fruta; se reemplazan 2 Kg de fresa

se socializa y se deja copia

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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
O	2	Se encuentra fresa maguyada en el refrigerador	Próxima visita
O	20	No cumple con los pesos de las muestras; sobre pasando peso de 93 g en cada preparación	Próxima Visita
O	30	Se evidencia uniones piso-pared con desprendimiento de pintura en el área de cocina	Próxima Visita
O	47	Se evidenaa equipo mixto con soportes desnivelados y con suciedad en zona interior y exterior	Próxima visita
O	57	No cumple con temperatura de servida para verdura cocida con mayonesa (15 °C) temperatura final y sobete, postre al inicio del servicio.	Próxima 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 NO	Estado	Genera P	Genera R
O	10	26/12/2022	13/02/2023 Cumple con horarios de compras	X		Cerrado		
O	63	26/12/2022	13/02/2023 presenta formatos con canalizaciones	X		Cerrado		
O	59	26/12/2022	13/02/2023 presenta listado y acta con el 100% de los participantes	X		Cerrado		
O	11	15/01/2023	13/02/2023 cuenta con la totalidad de alimentos para dos dias de preparacion	X		Cerrado		
O	14	24/01/2023	13/02/2023 presenta concepto sanitario favorable con requerimiento vigente	X		Cerrado		
O	54	24/01/2023	13/02/2023 NO cumple con pesos servidos en carne desmechada para grupo etareo Adultos		X	Abierto		

Powered by CamScanner

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides B	Ingrid Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79233475	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113810 - CCCP - 011 - 004 Rincon Rubi		
DIRECCIÓN:	Ga 95b # 130a - 19	**TELÉFONO:**	3012426377
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/02/2023	**OPERADOR:**	Coorporación para la integracion comunitaria la cometa

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne desmechada	Carne desmechada	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		
Verduras cocidas con Mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa Criolla dorada	Papa Criolla Dorada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de Conditos	Sopa de cachitas	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sabete de Torrete de Arbol	Sabete de tomate de arbol	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Fresas con Crema	Fresas Con Crema	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar A. Benavides

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 20190265 18 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113810 - CCCP - 011 - 004 RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Cra 95b # 130A - 19	TELÉFONO:	3012426377
OPERADOR	Corporación para la integración comunitaria la cometa	FECHA: (dd/dm/aaaa)	13/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 5 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 18 AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE 19 A 13 AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	198

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	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 res mechada	Carne de res mechada	44	PESO MUESTREADO	45	57	30	33	58	49	47	59	52	42	45	43	52									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	129	68	75	131	111	106	134	118	95	101	97	118									1
					CALIFICACION	3	1	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3	1									
5	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	108	PESO MUESTREADO	106	122	115	110	117	108	101	99	109	96	117	125	105									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	112	106	101	108	100	93	91	100	88	108	115	97								3	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
5	13	Verduras cocidas con Mayonesa	Verduras cocidas con Mayonesa	68	PESO MUESTREADO	63	57	60	59	67	67	66	66	66	63	72	75	73									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	83	88	86	98	98	97	97	97	92	105	110	107								3	
					CALIFICACION	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papa Criolla dorada	Papa Criolla dorada	46	PESO MUESTREADO	44	42	37	38	40	28	38	44	41	42	41	31	38									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	70	92	95	100	70	95	104	104	102	104	77	95								3	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3									
5	13	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	300	PESO MUESTREADO	310	309	306	315	325	271	329	299	298	330	289	305	305									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	103	102	105	108	90	109	99	99	110	96	102	102								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sabete de Tomate	Sabete de Tomate	300	PESO MUESTREADO	296	305	300	288	305	288	300	296	305	295	290	300	295									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	101	100	96	101	96	100	98	101	98	96	100	99								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Fresas con crema	Fresas con Crema	89	PESO MUESTREADO	80	77	82	81	94	91	98	82	91	88	92	84	91									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	86	92	91	105	102	110	92	102	98	103	94	102								3	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: [illegible] Arturo Bernal

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 01/01/2023 Hasta 31/01/2023 Fecha Revisión 13/02/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia 7183-2022 Nombre Asociado: Corporación para la integración comunitaria la cometa

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113810 - CCCP-011-024 Rincon Rubi

Fecha Inicio Operación: 4/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio: Oscar Benavides

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243) En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo) Informe cualitativo cuando aplique	C		

Powered by CamScanner

	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

ubcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
ompromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
ompromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
ompromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
ompromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
ompromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
ompromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
ompromiso 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		
ompromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
ompromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
mpromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
mpromiso 11	No aplica soporte		X	
mpromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
mpromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
ompromiso 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		
ompromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		09/01/2023
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

Powered by CamScanner

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Oscar Alirio Bernardes	Ingrid Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79233479	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
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	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113810-CCCP-011-004- RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7183 - 2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°____1_____ **MENÚ: ____1_____**

GRUPO___6-8 AÑOS_____



GRUPO__9-13 AÑOS_____



GRUPO:_____Adultos_____



Apoyo a la supervisión
INGRID NATALIA MENDEZ FUENTES
Nombres y Apellidos
1057595627
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita	24	1	2023	Hora Inicio	9:30am	Hora Finalización	5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Dia: 283 Total Histórico de Asistencia: 31014

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	19,37	19,3
	Cilantro	0,29	0,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de Mora	20,09	20
Postre	Papaya	22,93	23,7
	Yogurt	5,6	6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	2/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	**5/10/2022**
2	Esperanza Aguirre	**27/03/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**30/08/2022**
4	Adriana Aguirre	**21/09/2022**
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	**5/10/2022**
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	**30/08/2022**
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	**30/08/2022**
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: **16/09/2022- 29/10/2022- 12/11/2022-17/12/2022-20/01/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **___16/09/2022 y 29/10/2022__**	C: X / NC: / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022-17/01/2023** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X / NC: / NA:

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	**15/09/2022 - 17/01/2023**
2	Esperanza Aguirre	**15/09/2022 - 17/01/2023**
3	Carlos Mario Cardona	**15/09/2022 - 17/01/2023**
4	Adriana Aguirre	**29/10/2022 - 17/01/2023**
5		
6		
7		
8		
9		

TEMA: Generalidades de los microorganismos

Plan de adición enviado a referente local

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto: _____FAVORABLE_____ Porcentaje de Cumplimiento: ___95,5___ %** **Fecha:** Día: **__25____** Mes: **__07____** Año: **____2022____** **Nº Acta: _____ASO2 N112641_____** **Hospital/Subred: ____Suba / Sub red Norte_**	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 **_04_** Mes **_10_** Año **_2022_** **Material: ____Plástico ____ Nº Tanques: __1___** **Capacidad Total: _1000L____ 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: **___12/08/2022_** Empresa: **Control Tecnología Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: **___Favorable_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	81,0	86,4
Cereal	SPAGUETTI	75,3	82,5
Proteína	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	89,5	82,1
Ensalada o Verdura	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	6,2	5,4
Tubérculo o Plátano	PAP SIN CÁSCARA DORADA	90,3	72,7
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,6	2,0
Postre	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt 4,6	Yogurt 2,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __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 [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma: 24/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ] 24/09/2022 15/10/2022 12/11/2022 23/12/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 24/11/2022 Profesional Social Fecha:**17/11/2022 Responsable del servicio** 12/12/2022 Nutricionista	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día _13__ Mes _12___ Año _-2022___	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [X] NA [ ] 13/12/2022

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___ Para adición; 03/01/2023 no se evidencia aprobación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Aumento de consumo de frutas verduras y alimentos proteicos **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha: 17/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] 240 Participantes
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: _____17/01/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____NA_____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 10/10/2022**	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____26/12/2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 18/01/2023
Variable N°1. Se realiza solicitud de intercambio para menú N°10, se entregará mango en lugar de guanábana para el jugo.
El comedor no cuenta con acceso del Go-Global aún, se remite
Durante la jornada el comedor repone 3Kg de banano, 2Kg de granadilla, 1,5Kg de remolacha, 1Kg de plátano que refiere por pérdida de almacenamiento y maduración.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	14	Se evidencia proveedor Makro que cuenta con concepto higienico sanitario superior a un año del 19/01/2022.	Próxima visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje las preparaciones de espagetti y albóndigas en salsa boloñesa.	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
R	57	11/11/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
P	13	19/11/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que los formatos de verificación de transporte se encuentra actualizado y de recepción de alimentos actualizados.	X		Cerrado		
O	4	26/12/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que los productos almacenados dan cumplimiento a la Resolución 5109.	X		Cerrado		
O	21	26/12/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que el personal manipulador implementa de forma adecuada las buenas prácticas de manufactura.	X		Cerrado		
O	10	26/12/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se da cumplimiento al horario establecido por el plan de compras para los productos lácteos, que establece recepciín los dia sábados, se refuereque será recibida el dia de mañana.		X	Abierto	X	
O	63	26/12/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que aún no es posible evidenciar los formatos de las canalizaciones firmados, se refiere que fueron archivadas, sin embargo no se cuenta con un listado para realizar la verificación.		X	Abierto		
O	59	26/12/2022	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que aún no es posible verificación de los usuarios tallados y pesados el 17/12/2022, ni del cumplimiento del 100% durante el semestre. No se cuenta con soporte del sistema para verificación.		X	Abierto		
O	6	18/01/2023	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor da cumplimiento a los lineamientos establecidos por la SDIS para la preparación de los alimentos.	X		Cerrado		
O	11	18/01/2023	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de las materias primas para 2 dias de operación se encuentran pendientes 44 bolsas de leche para la preparación de sorbete del menú N°10, del 26/11/2022.		X	Abierto		
O	19	18/01/2023	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que hay coincidencia entre la existencia de los alimentos almacenados en el comedor y el formato de entradas y salidas del comedor.	X		Cerrado		
O	65	18/01/2023	24/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con la totalidad de soportes para las actividades de EVS del mes de enero. Se cuenta con la aprobación del cronograma de EVS por parte del nutricionista local del 04/01/2023.	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Peraza Cortes	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Oscar Peraza	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79293477	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	3012426377
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/01/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBONDOGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDOGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	8	7	6	7	3	Se observa jugo con coagulación de proteína, aspecto no característico
		2	7	8	7	6	7		
		3	7	8	7	6	7		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS:

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:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	TELÉFONO:	3012426377
OPERADOR	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	18/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	198

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO MUESTREADO	258	277	274	281	292																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	103	101	104	108																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	98	PESO MUESTREADO	92	121	116	108	95																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	123	118	110	97																	
					CALIFICACION	3	1	1	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ALBONDOGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDOGAS EN SALSA BOLOÑESA	68	PESO MUESTREADO	72	80	76	69	65																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	118	112	101	96																	
					CALIFICACION	3	1	1	3	1																	
9 A 13 AÑOS	5	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	65	PESO MUESTREADO	66	59	57	67	59																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	91	88	103	91																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	28	PESO MUESTREADO	29	27	31	26	29																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	96	111	93	104																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	270	PESO MUESTREADO	270	260	280	280	270																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	96	104	104	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	66	PESO MUESTREADO	100	94	85	86	84																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	109	99	100	98																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Bernal

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	18	1	2023	Hora Inicio	8:45am	Hora Finalización	6:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 282 Total Histórico de Asistencia: 29569

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de Maracuyá	20,09	20
	azucar	4,26	4.4
Postre	Uvas	22,93	23.3
	Yogurt	5,6	6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	2/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	**5/10/2022**
2	Esperanza Aguirre	**27/03/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**30/08/2022**
4	Adriana Aguirre	**21/09/2022**
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	**5/10/2022**
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	**30/08/2022**
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	**30/08/2022**
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: **16/09/2022- 29/10/2022- 12/11/2022-17/12/2022** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **___16/09/2022 y 29/10/2022__**	C: X, NC: , NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X, NC: , NA:

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	**15/09/2022 - 17/12/2022**
2	Esperanza Aguirre	**15/09/2022 - 17/12/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**15/09/2022 - 17/12/2022**
4	Adriana Aguirre	**29/10/2022 - 17/12/2022**
5		
6		
7		
8		
9		

TEMA: Contaminación de alimentos

Plan de adición enviado a referente local

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto: _____FAVORABLE_____ Porcentaje de Cumplimiento: __95,5___ %** **Fecha:** Día: **__25____** Mes: **__07____** Año: **____2022____** **Nº Acta: _____ASO2 N112641_____** **Hospital/Subred: ____Suba / Sub red Norte_**	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 **_04_** Mes **_10_** Año **_2022_** **Material: ____Plástico ____ Nº Tanques: __1___** **Capacidad Total: _1000L____ 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: **___12/08/2022_** Empresa: **Control Tecnología Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: **___Favorable_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día _13__ Mes _12___ Año _-2022___	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [X] NA [ ] 13/12/2022

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___ Para adición; 03/01/2023 no se evidencia aprobación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Aumento de consumo de frutas verduras y alimentos proteicos **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha: 17/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ] 240 Participantes
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: _____17/01/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____NA_____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 10/10/2022**	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____26/12/2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

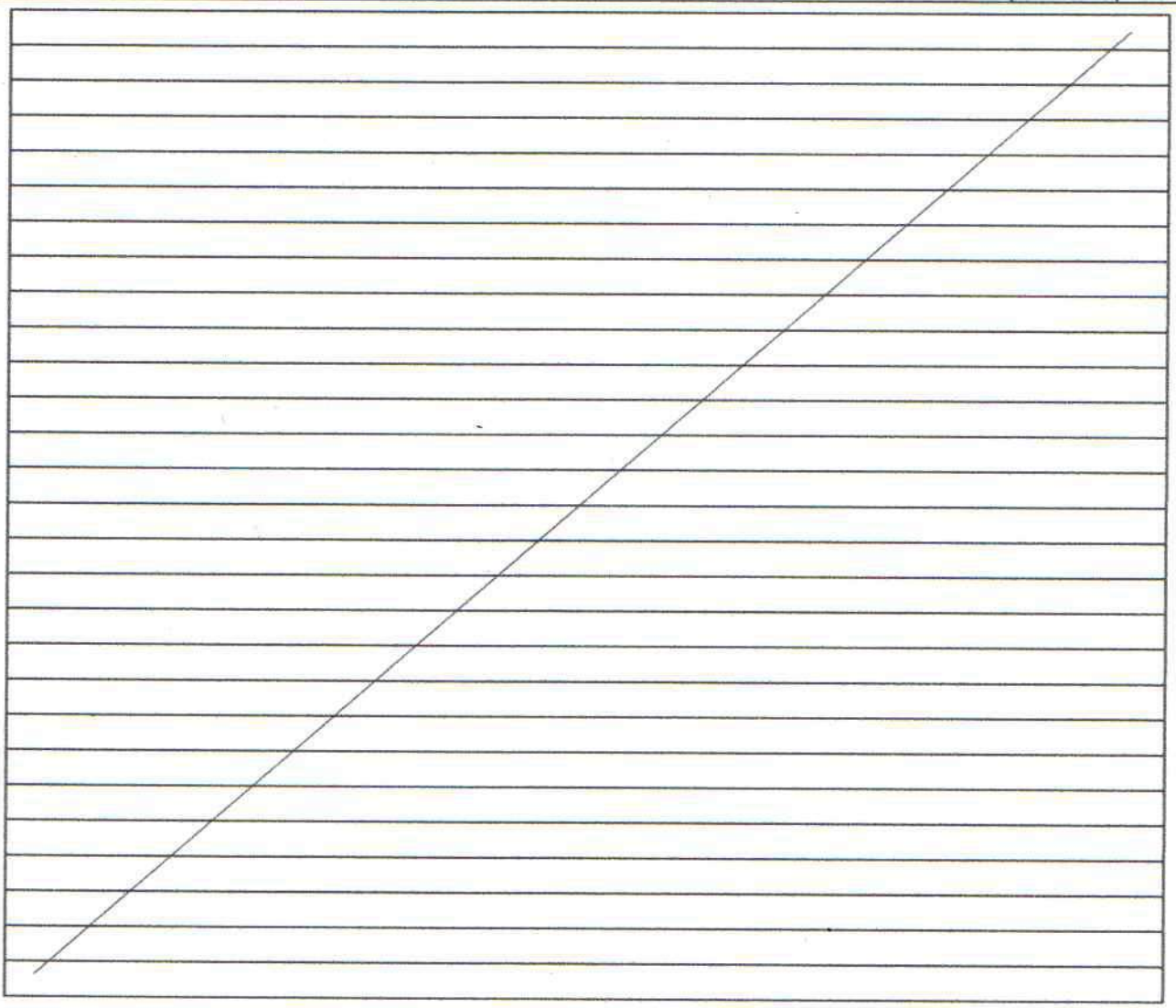
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 26/12/2022
La preparación de cereal se termina sobre las 2:15pm motivo por el cual el comedor realiza preparación adicional para cumplir con la entrega.
Se recibe informe de gestión del mes de diciembre se recibe 1 CD.
Se cuenta con visita de referente local Dr. Gilberto Tique.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí



Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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 productos ya cocidos sobre las 9:15 am que se retiran de la preparación en cocción para someterlos a corte o pesaje que presentan reducción de temperatura, se observa carne de sopa a 23,8°C, pechuga de pollo 46,8°C , plátano maduro a 23,6°C.Adicionalmente cocción de pollo con hueso y producto crudo en la preparación sobre las 12:5pm	Próxima visita
O	19	Se evidencia que no hay coincidencia entre el peso del huevo en existencia y el registrado en el formato de entradas y salidas, se observa 16,9Kg en existencia y se registra 15,2Kg.	Próxima visita
O	11	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los alimentos para las preparaciones de 2 días. Se encuentra pendiente la totalidad de la espinaca para el menú N°5. Se refiere que tanto la espinaca como el melón de la jornada serán recibidos el día 20/01/2023.	Próxima visita
O	65	Se evidencia que se realizaron la actividades en Estilos de vida saludable del mes de enero de acuerdo al acta el 17/01/2023 según lo programado, sin embargo se observa soporte de whatsapp del 11/01/2023, pero no se cuenta con los listados de asistencia, apesar que se observa ya reportada la base del mes al nutricionista el 17/01/2023. NO se evidencia aprobación del referente local de la nueva programación,	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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	71	22/09/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con la capacitación tomada en teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad humana para todo el .personal, entre el 27/12/2022 y el 04/01/2023.	X		Cerrado		
R	57	11/11/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada : yogurt entero T°1:13,3 y T°2: 12,0°C , pechuga de pollo en salsa de naranja T°2: 61,2°C. Se observa proteico en recipiente con producto a 32,5°C sobre las 12:15pm y producto crudo.Se reitera requerimiento.		X	Abierto		
P	13	19/11/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el formato de verificación de transporte se encuentra actualizado y se observa implementación de criterios de aceptación y rechazo. Se evidencia que no coincide el formato de recepción respecto al ingreso de los huevos, la remisòn no relaciona entrega del producto.		X	Abierto		
O	54	10/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cumple con el peso servido para las preparaciones de la jornada menú N°3 para el grupo etáreo mayores de 14 años-	X		Cerrado		
O	4	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el producto higado presenta rótulado totalmente desprendido por ser de fácil remoción.por lo que no da cumplimiento a la Resolución 5109		X	Abierto		
O	15	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que las condiciones de almacenamiento de los productos que requieren temperaturas de frio son adecuadas. Se da cierre a la variable.	X		Cerrado		
O	21	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia sobre las 12:15pm producto crudo -en la preparación- junto a producto totalmente cocido lo cual implica riesgo de inocuidad.		X	Abierto		
O	35	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor realizó cambio en los angeos de la puerta que permite mayor ventilación al área de proceso, reduciendo notablemente la temperatura, dado que se mejora la remoscón de calor de la zona.	X		Cerrado		
O	43	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor implementa de forma debida los procedimientos del plan de saneamiento.	X		Cerrado		
O	10	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que el plan de compras no considera porcentaje de pérdidas para el producto higado lo cual no garantiza el peso neto para la preparación.		X	Abierto		
O	63	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento no es posible evidenciar los formatos de las canalizaciones, se refiere que fueron archivadas, sin embargo no se cuenta con un listado para realizar la verificación.		X	Abierto		
O	59	26/12/2022	18/01/2023. En seguimiento se evidencia que no es posible verificación de los usuarios tallados y pesados el 17/12/2022, ni del cumplimiento del 100% durante el semestre. No se cuenta con pantallazo del sistema para verificación.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Mario Benavides B	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Maria Consuelo Duarte H
79233479	Firma
Cédula de Ciudadanía	51977995
Responsable del Servicio	Cédula de Ciudadania
Cargo	Profesional Apoyo a Supervision
	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	**3012426377**
OPERADOR	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**18/01/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS**	**2**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _5_AÑOS**	**15**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**85**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**198**

						NUMERO DE MUESTRAS																	**RESULTADO**	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	300	PESO MUESTREADO	315	296	330	320	300	283	342	281	297	297	309	296	304								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	99	110	107	100	94	114	94	99	99	103	99	101										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	108	PESO MUESTREADO	106	107	108	109	110	101	103	110	107	115	101	96	105								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	99	98	101	102	94	95	102	99	106	94	89	97										
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	71	PESO MUESTREADO	77	69	75	73	75	71	78	70	74	74	67	76	67								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	97	106	103	106	100	110	99	104	104	94	107	94										
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA FRESA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESA MANZANA Y CREMA DE LECHE	78	PESO MUESTREADO	84	73	80	76	88	81	78	94	79	77	102	72	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	94	103	97	113	104	100	121	101	99	131	92	103										
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	90	PESO MUESTREADO	87	75	89	93	95	104	97	94	85	80	97	91	88								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	83	99	103	106	116	108	104	94	89	108	101	98										
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	300	PESO MUESTREADO	250	270	270	250	270	300	280	250	270	270	270	280	290								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	83	90	90	83	90	100	93	83	90	90	90	93	97										
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	102	PESO MUESTREADO	103	121	104	104	100	109	109	100	100	97	112	104	99								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	119	102	102	98	107	107	98	98	95	110	102	97										
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Benavides

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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	3012426377
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/01/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA FRESA MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA FRESA MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Maira Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Maira Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS:

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

Periodo Informe Desde 1 12 2022 Hasta 31 12 2022 Fecha Revisión 18 1 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio : OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA

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		Se nombran los formatos
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		Enviado 14/10/2022
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	Por resultado de encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		22/09/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de 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. Bienestar 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	C		
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	No hay medidas contractuales
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D.

Observaciones Generales
El comedor realiza las actividades correspondientes para el cumplimwnro de las obligaciones definidas en el anexo técnico para el periodo evaluado
Se recibe 1 CD con informe y soportes de la gestión del mes de Diciembre del 2022

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Oscar Alirio Bonavide B.	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Oscar Bonavide	Maria Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79233479	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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	26	12	2022	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	5:15pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 296

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 222 Total Histórico de Asistencia: -

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Fideos	5,81	6
	Cilantro	0,29	0,3
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	5,71	6,46
	Manzana	15,49	15,5
	Miel de abejas	0,4	1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso doble crema	5,27	5,3
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de lulo	20,09	20,5
	azucar	4,26	4,27
Postre	Fresa	22,93	25,4
	Queso doble crema	5,52	5,5

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022		JKU 385

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	11/04/2022	EQR 101
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	2/12/2022	VEQ 886

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	5/10/2022
2	Esperanza Aguirre	27/03/2022
3	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
4	Adriana Aguirre	21/09/2022
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	5/10/2022
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	30/08/2022
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **___16/09/2022 y 29/10/2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022-17/12/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	15/09/2022 - 17/12/2022
2	Esperanza Aguirre	15/09/2022 - 17/12/2022
3	Carlos Mario Cardona	15/09/2022 - 17/12/2022
4	Adriana Aguirre	29/10/2022 - 17/12/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____**FAVORABLE**_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___**95,5**___ % **Fecha:** Día: __**25**____ Mes: __**07**____ Año: ____**2022**____ **Nº Acta:** _____**ASO2 N112641**_____ **Hospital/Subred:** ____**Suba / Sub red Norte**_	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 **_04_** Mes **_ 10_** Año **_2022_** **Material: ____Plástico ____ Nº Tanques: __1___** **Capacidad Total: _1000L____ 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: **___12/08/2022_** Empresa: **Control Tecnologia Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: **___Favorable_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	70,3	80,2
Cereal	ARROZ ATOMATADO	87,4	85,8
Proteína	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	67,1	82,9
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y MIEL	8,6	7,5
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	68,1	76,1
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	3,5	7,6
Postre	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso DC 13,6	Queso DC 11,1

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __21___ Mes __11___ Año _2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16___ Mes __11__ Año _2022___ **Nutricionista :** Día __22___ Mes __09___ Año ___2022_	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: **27/09/2022**	C [ ] NC [X] NA [ ] 24/09/2022 15/10/2022 12/11/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 24/11/2022 Profesional Social Fecha:**17/11/2022 Responsable del servicio** 12/12/2022 Nutricionista	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día _13__ Mes _12___ Año _-2022___	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [X] NA [ ] 13/12/2022

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: hábitos alimentarios, higiéne y estilos de vida saludable** **Actividad Física: Promoción de actividad física** **Fecha: 9/12/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____14/12/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____14/12/2022_____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 10/10/2022**	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha: _____-_____** **pago fecha : 27/10/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con pago
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [ ] NC [X] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 10/12/2022
Pendiente suministro de 3Kg de granadilla, 1 caja de helado, 38Kg de pechuga de pollo de la entrega del menú 10
Variable 68: el pago para el concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios a la UAECOB se realizó el día 27/10/2022.
Se evidencia cambio del factor de pérdida de la pechuga de pollo a 1,4.
Para la jornada se cuenta con la presencia del Ing. Sergio Mendez como reemplazo del responsable de la Unidad para la semana según se refiere.
El comedor envia propuesta de menús navideños el día 14/12/2022 y cuenta con aprobación del 16/12/2022.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí
El sistema RAD no permite la consulta del histórico de asistencias

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

CC. 80828036

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia que el comedor hace uso de ingrediente canela en polvo marca ARO que no cuenta con rotulado de lote y fecha de vencimiento.	Próxima visita
O	15	Se evidencia mayonesa marca Pompeya que se observa ya en uso que no se encuentra refrigerada, si no almacenada en estante de bodega.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que el personal no implementa de forma debida las Buenas prácticas de manufactura, se observa en diferentea actividades de la preparación de los alimentos, el uso de las manos directamente y no con utensilios: como en el pesaje de pollo ya cocido para porción servida, mezcla de ensalada .	Próxima visita
O	35	Se evidencia que en el área de preparación de alimentos no se facilita la remoción de calor, durante la jornada se observa altas temperaturas en las áreas que inciden en las condiciones de temperatura de las preparaciones y en la comodidad del trabajo de los manipuladores..	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de saneamiento en el programa de limpieza y desinfección, se observa solución jabonosa en recipiente de la solución desinfectante de la cocina, los recipientes aspersores no se encuentran debidamente marcados. No se permiten los tiempos de retención con el desinfectante para el caso de los empaques.	Próxima visita
O	10	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de compras, para la jornada se eviidencia la compra en tienda de 6Lb de avena y 1 frasco de yogurt entero de 1750g, para completar las materias primas de las preparaciones de los menús N° 8 y 9 no dando cumplimiento a las cantidades solicitadas, los horarios y proveedores establecidos en el mismo.	Próxima visita
O	63	Se evidencia acta respecto a la canalización de casos de malnutrición a los participantes del comedor : 46 casos por obesidad y 27 por delgadez, sin embargo no se cuenta con Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397 de cada uno de los casos.	Próxima visita
O	59	Se evidencia que de acuerdo al cronograma trimestral se debió realizar la toma de las medidas antropométricas el 17/12/2022, sin embargo no se evidencian los soportes del desarrollo de la misma. Se refiere que la actividad fue realizada.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	71	22/09/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con la capacitación tomada en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana.El comedor ya realizó la solicitud respectiva, pero no se se ha realizado gestión reciente al respecto. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
R	11	6/10/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que se garantizan las materias primas para 2 días de preparación se cuenta con los insumos completos. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
O	58	20/10/2022	2612/2022 En seguimiento se evidencia que la nutricionista del asociado cuenta con soporte del fortalecimiento en toma de medidas antropométricas de fecha 21/11/2022.	X		Cerrado		
P	57	11/11/2022	26/12/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada : Queso doble crema T°1: 13,6°C y T°2: 11,1°C, ensalada de espinaca manzana : y miel T°1: 8,6 °C y T°2:7,5°C y jugo de lulo T°2: 7,6°C. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
O	13	19/11/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que el formato de verificación de transporte se encuentra actualizado, sin embargo se observa que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo se recibe Sirope por miel de abejas y canela en polvo sin rotulado de lote y fecha de vencimiento. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	20	19/11/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que las muestras de referencia almacenadas se encuentran tomadas de forma adecuada.	X		Cerrado		
O	61	19/11/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que la nutricionista del asociado asistió a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes el dia 12/12/2022, se cuenta con soporte.	X		Cerrado		
O	65	19/11/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con todos los soportes de las actividades de estilos de vida saludable del mes de diciembre desarrolladas el 09/12/2022..	X		Cerrado		
O	54	10/12/2022	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se cumple con el peso servido para las preparaciones pechuga de pollo al ajillo gratinada y ensalada de espinaca, manzana y miel , del grupo etareo de mayores de 14 años.		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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
SERGIO DAVID MENDEZ R.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
	Firma
80828.036	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA.	Profesional Apoyo a Supervisión
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	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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	6019360869
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/12/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y MIEL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO DORADO CON CANELA	PLATANO DORADO CON CANELA	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		
FRESA QUESO DOBLE CREMA	FRESA QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: SERGIO DAVID MENDEZ R.

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 I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	TELÉFONO:	6019360869
OPERADOR	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	26/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5___ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	198

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	300	PESO MUESTREADO	287	316	270	270	300	292	317	311	310	316	311	247	298								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	105	90	90	100	97	106	104	103	105	104	82	99									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	108	PESO MUESTREADO	105	117	106	99	107	103	111	106	129	102	108	101	120								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	108	98	92	99	95	103	98	119	94	100	94	111									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	71	PESO MUESTREADO	71	69	66	68	70	66	69	76	73	70	72	74	78									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97	96	96	99	93	97	107	103	99	101	104	110									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y MIEL	78	PESO MUESTREADO	54	69	79	79	90	63	69	62	81	72	83	71	81									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	69	88	101	101	115	81	88	79	104	92	106	91	104									
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO DORADO CON CANELA	PLATANO DORADO CON CANELA	58	PESO MUESTREADO	56	58	56	60	58	59	59	62	61	59	57	74	56								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	100	97	103	100	102	102	107	105	102	98	128	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO MUESTREADO	320	300	290	310	320	320	320	320	330	320	320	320	320								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	100	97	103	107	107	107	107	110	107	107	107	107									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESA QUESO DOBLE CREMA	FRESA QUESO DOBLE CREMA	102	PESO MUESTREADO	112	110	116	98	111	96	89	105	92	92	97	97	93								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	108	114	96	109	94	87	103	90	90	95	95	91									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Mano Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Mano Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: SERGIO MENDEZ

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 1 de 14

Fecha de Visita	10	12	2022	Hora Inicio	9:15am	Hora Finalización	6:00p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 296

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 242 Total Histórico de Asistencia: 20678

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuya	20	20
	azucar	3,93	3,9
Postre	Papaya	22,9	23,3
	Queso doble crema	5,25	6,2

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022		JKU 385

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	2/12/2022	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Lilibeth Ardila	5/10/2022
2	Esperanza Aguirre	27/03/2022
3	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
4	Adriana Aguirre	21/09/2022
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	5/10/2022
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	30/08/2022
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
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: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **___16/09/2022 y 29/10/2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	15/09/2022 - 12/11/2022
2	Esperanza Aguirre	15/09/2022 - 12/11/2022
3	Carlos Mario Cardona	15/09/2022 - 12/11/2022
4	Adriana Aguirre	29/10/2022 - 12/11/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

N°	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____FAVORABLE_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___95,5___ % **Fecha:** Día: __25____ Mes: __07____ Año: ____2022____ **N° Acta:** _____ASO2 N112641_____ **Hospital/Subred:** ____Suba / Sub red Norte_	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón 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 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 genera 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 _04_ Mes _10_ Año _2022_ **Material:** ____**Plástico** ____ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** _1000L____ **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: ___12/08/2022_ Empresa: **Control Tecnología Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: ___**Favorable**_____	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	82,5	78,5
Cereal	ESPAGUETTIS	65	73,5
Proteína	CARNE DE RES MOIDA A LA BOLOGÑESA	65	85,7
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	12,3	9,8
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO MELADO	88,4	92,1
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	2,4	5,2
Postre	PAPAYA CON QUESO	2,6	3,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __-___ Mes __-___ Año _-_ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16___ Mes __11__ Año _2022___ **Nutricionista :** Día __22___ Mes __09___ Año ___2022_	C [ ] NC [X] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma: 27/09/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] 24/09/2022 15/10/2022 12/11/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 24/11/2022 Profesional Social Fecha **17/11/2022 Responsable del servicio**	C [ ] NC [X] 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 [X] **Fecha:** Día _-__ Mes _-___ Año _-____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: hábitos alimentarios, higiéne y estilos de vida saludable** **Actividad Física: Promoción de actividad física** **Fecha: 9/12/2022**	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____24/11/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 10/10/2022**	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha: _____** **pago fecha : 27/10/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con pago
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [ ] NC [X] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	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

Variables 62, 63, NO aplica, se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

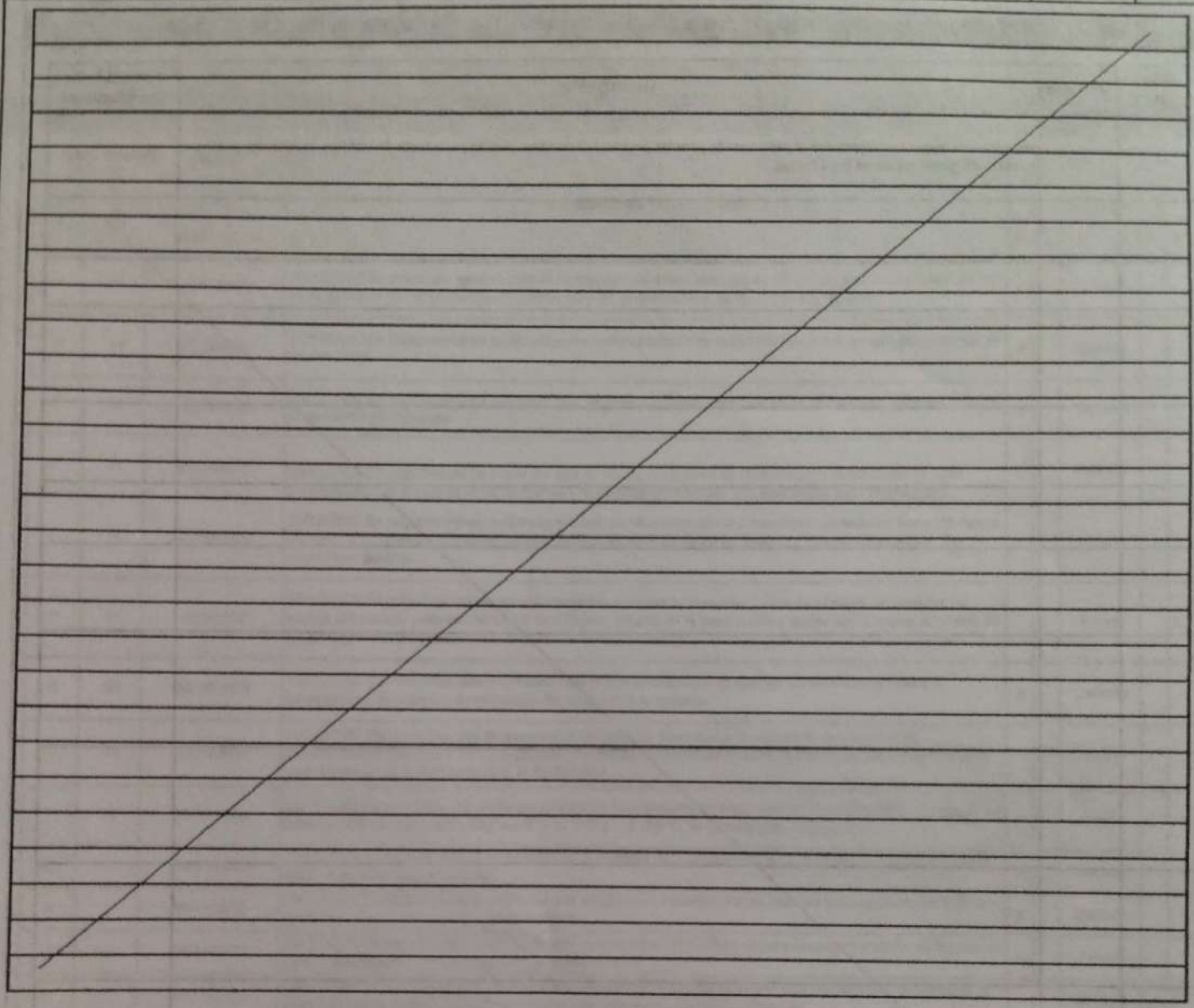
Variable 67: El plan de mergencias fue radicado el 10/10/2022.

Variable 68: el pago para el concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios a la UAECOB se relizo el dia 27/10/2022.

Se realiza seguimiento al acta de visita del 19/11/2022

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí

Powered by CamScanner



Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA.

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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Secretaría Integración Social

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	54	Se evidencia queno se cumple con el peso servido para las preparaciones carne molida y ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, del grupo etareo de 9 a 13 años.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	12	22/09/2022	10/12/2022 Se evidencia gestión para la recolección de fichas técnicas de alimentos, y el comedor cuenta con base de fichas de los alimentos adquiridos para las preparaciones Se da cierre a la variable.	X		Cerrado		
P	14	22/09/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia autorización sanitaria de vehículos de carnes en cumplimiento con el decreto 1500	X		Cerrado		
P	30	22/09/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realizo mantenimiento de paredes y medias caña del área de preparación de alimentos.	X		Cerrado		
P	35	22/09/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realiza instalacion de extractor para la remoción de calor preparación, con lo cual se observa que las condiciones ambientales son adecuadas para la operación .	X		Cerrado		
P	71	22/09/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con la capacitación tomada en teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad humana.Sin embargo el comedor ya realizo la solicitud respectiva. Se cuenta con gestión.		X	Abierto		
P	11	6/10/2022	10/12/2022 Se evidencia que no se garantizan las materias primas para 2 dias de servicio, el comedor no cuenta con carnes para los menús N°19 y 20, hay faltante de la papa criolla y queso doble crema del menú 20 Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
O	50	20/10/2022	10/12/2022 Se evidencia que el comedor cuenta con autorización de entrega de alimentos a casa a 3 participantes, emitido el 1 de diciembre. Se da cierre a la variable.	X		Cerrado		
O	58	20/10/2022	10/12/2022 Se evidencia que el responsable del servicio cuenta con el soporte de asistencia a la sensibilización con fecha 16/11/2022, falta soporte del fortalecimiento de la nutricionista, se refiere que será socializada por el nutricionista local el 12/12/2022.		X	Abierto		
P	57	11/11/2022	10/12/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de la preparación : Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, T°1:12,3°C y T°2: 9,8°C. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	1	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor da cumplimiento al ciclo de menu establecido por la SDIS, para el periodo verificado.	X		Cerrado		
R	2	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se utilizaron materias primas para las preparaciones de óptima calidad, por tanto se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
O	3	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se se realiza procedimiento para la descongelación de las carnes y otros, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico,	X		Cerrado		
O	5	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que las preparaciones de ensalada y postre de fruats se elaboran el mismo dia de la entrega. Se realiza desinfección de frutas, verduras y empaques	X		Cerrado		
O	6	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realiza la preparación de los alimentos conforme a lo establecido en el anexo técnico,	X		Cerrado		
O	7	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realiza adecuada desinfección de frutas, verduras y empaques-	X		Cerrado		
O	13	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que el formato de verificación de transporte de alimentos no se encuentra actualizado.		X	Abierto		
O	20	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que las contramuestras del menú N° 17 no se encontraban marcadas, y no se habia eliminado las muestras de los menús N° 13 y 14.		X	Abierto		
O	23	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se cuenta con el certificado médico de aptitud del manipulador Elkin Yesid Salguero del 30/08/202.	X		Cerrado		
R	53	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realiza entrega de todos los componentes a todos los participantes.	X		Cerrado		
O	61	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que la profesional social asistió a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local con fecha 24/11/2022, sin embargó no cuenta con asistencia de la nutricionista quien refiere que lo tendrá el dia 12/12/2022-.		X	Abierto		
O	65	19/11/2022	10/12/2022 En seguimiento se evidencia que acta relatoria de actividades IEC hábitos alimentarios, higiéne y estilos de vida saludable y actividad fisica fisica con fecha 09/12/2022,, sin embargo no cuenta con listado de asistencias, ni registros fotográficos de ninguna de la actividades.		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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Benavides	María Cousuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Cousuelo Duarte H
79233479.	Firma
Cédula de Ciudadania	51977995
Coordinador Administrativo	Cédula de Ciudadania
Cargo	Profesional Apoyo supervisora
	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 2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	TELÉFONO:	6019360869
OPERADOR	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	10/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5___ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	198

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO MUESTREADO	256	261	215	243	288																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	104	80	90	107																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
9 a 13 años	5	ESPAGUETTIS	ESPAGUETTIS	98	PESO MUESTREADO	100	112	105	104	108																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	114	107	106	110																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
9 a 13 años	5	CARNE DE RES MOIDA A LA BOLOGÑESA	CARNE DE RES MOIDA A LA BOLOGÑESA	68	PESO MUESTREADO	75	71	61	58	78																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	104	90	85	115																	
					CALIFICACION	3	3	1	1	1																	
9 a 13 años	5	PLÁTANO MADURO MELADO	PLÁTANO MADURO MELADO	75	PESO MUESTREADO	75	72	77	77	71																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	96	103	103	95																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	65	PESO MUESTREADO	79	88	70	68	78																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	135	108	105	120																	
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																	
9 a 13 años	5	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	270	PESO MUESTREADO	280	300	290	290	290																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	111	107	107	107																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
9 a 13 años	5	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO MUESTREADO	85	68	82	87	93																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	80	96	102	109																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Mario Camacho Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Mario Camacho Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Benavides

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FGR-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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	6019360869
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/11/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ESPAGUETTIS	ESPAGUETTIS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES MOIDA A LA BOLOGÑESA	CARNE DE RES MOIDA A LA BOLOGÑESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO MELADO	PLÁTANO MADURO MELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	1	8	8	8	6	7	3	Se evidencia jugo en granizado
		2	8	8	8	6	7		
		3	8	8	8	6	7		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Benavides

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 1 11 2022 Hasta 30 11 2022 Fecha Revisión 10 12 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio : OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA

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		Se nombran los formatos
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	No en el periodo
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		Enviado 14/10/2022
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	Por resultado de encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		15/11/2022
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		15/11/2022
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		Menú 10 del 03/11/2022 y menú 21 del 16/11/2022
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		22/09/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	No en el periodo
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	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	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		Falta hermeticidad, agua potable, fumigación
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte	C		
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		tomadas el 29/11/2022
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		tomadas el 29/11/2022
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		10/10/2022
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		Pago 27/10/2022
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		Solicitud capacitación 31/10/2022
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
El comedor realiza las actividades correspondientes para el cumplimiwnro de las obligaciones definidas en el anexo técnico para el periodo evaluado.
Se recibe 1 CD con informe y soportes de la gestión del mes de Noviembre del 2022.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Oscar Bencardes.	Mario Coquelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Mario Coquelo Duarte H Firma
79.233.479.	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinador Administrativo	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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

Fecha de Visita	19	11	2022	Hora Inicio	8:00am	Hora Finalización	4: 40p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Dia: 289 Total Histórico de Asistencia: 15777

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	carne de res	0,71	0,75
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	10,61	10,7
	manzana	9,8	10,2
	crema de leche	1,72	1,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	pechuga de pollo	27,6	28
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	piña	20	20
	azucar	3,93	4
Postre	fresa	22,93	23,96
	helado	9,17	9,87

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	-	BIV 427
Carne	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	21/08/2022	-	BIV 427
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	13/09/2022	JKU 385
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	14/12/2021	STQ 392
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	30/11/2021	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	**5/10/2022**
2	Esperanza Aguirre	**27/03/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**30/08/2022**
4	Adriana Aguirre	**21/09/2022**
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	**5/10/2022**
6	Elkin Yesid Salguero (Auxiliar)	----------
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	**30/08/2022**
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: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **__16/09/2022 y 29/10/2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: **16/09/2022-29/10/2022-12/11/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	**15/09/2022 - 12/11/2022**
2	Esperanza Aguirre	**15/09/2022 - 12/11/2022**
3	Carlos Mario Cardona	**15/09/2022 - 12/11/2022**
4	Adriana Aguirre	**29/10/2022 - 12/11/2022**
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:** ___95,5___ % **Fecha:** Día: __25____ Mes: __07____ Año: ____2022____ **Nº Acta:** _____ASO2 N112641_____ **Hospital/Subred:** ____Suba / Sub red Norte_	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día **_04_** Mes **_10_** Año **_2022_** **Material: ____Plástico ____ Nº Tanques: __1___** **Capacidad Total: _1000L____ Empresa: ___ Grupo Empresarial CIMA_____** **Concepto Sanitario: _____ Favorable_____ Fecha Concepto:** Día **__14___** Mes **__09___** Año **__2021___**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: **___12/08/2022_** Empresa: **Control Tecnología Fumigaciones SAS** Concepto Sanitario: **___Favorable_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	86,3	66,8
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	88,5	83,6
Proteína	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	83,1	50,6
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	5,0	12,5
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	48,5	57,6
Bebida de Fruta	JUGO DE PIÑA	2,0	3
Postre	FRESAS CON HELADO	-10,8	-9,7

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __-___ Mes __-___ Año _-_ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16___ Mes __11__ Año _2022___ **Nutricionista :** Día __22___ Mes __09___ Año ___2022_	C [ ] NC [X] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma: 27/09/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] 24/09/2022 15/10/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha:**17/11/2022 Responsable del servicio**	C [ ] NC [X] 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 [X] **Fecha:** Día _-__ Mes _-___ Año _-____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: Endulzate saludablemente** **Actividad Física: Promoción de actividad física** **Fecha: 12/11/2022-12/11/2022**	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 10/10/2022**	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____ **pago fecha : 27/10/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con pago
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [ ] NC [X] NA [ ] Solicitud del 26/10/2022	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

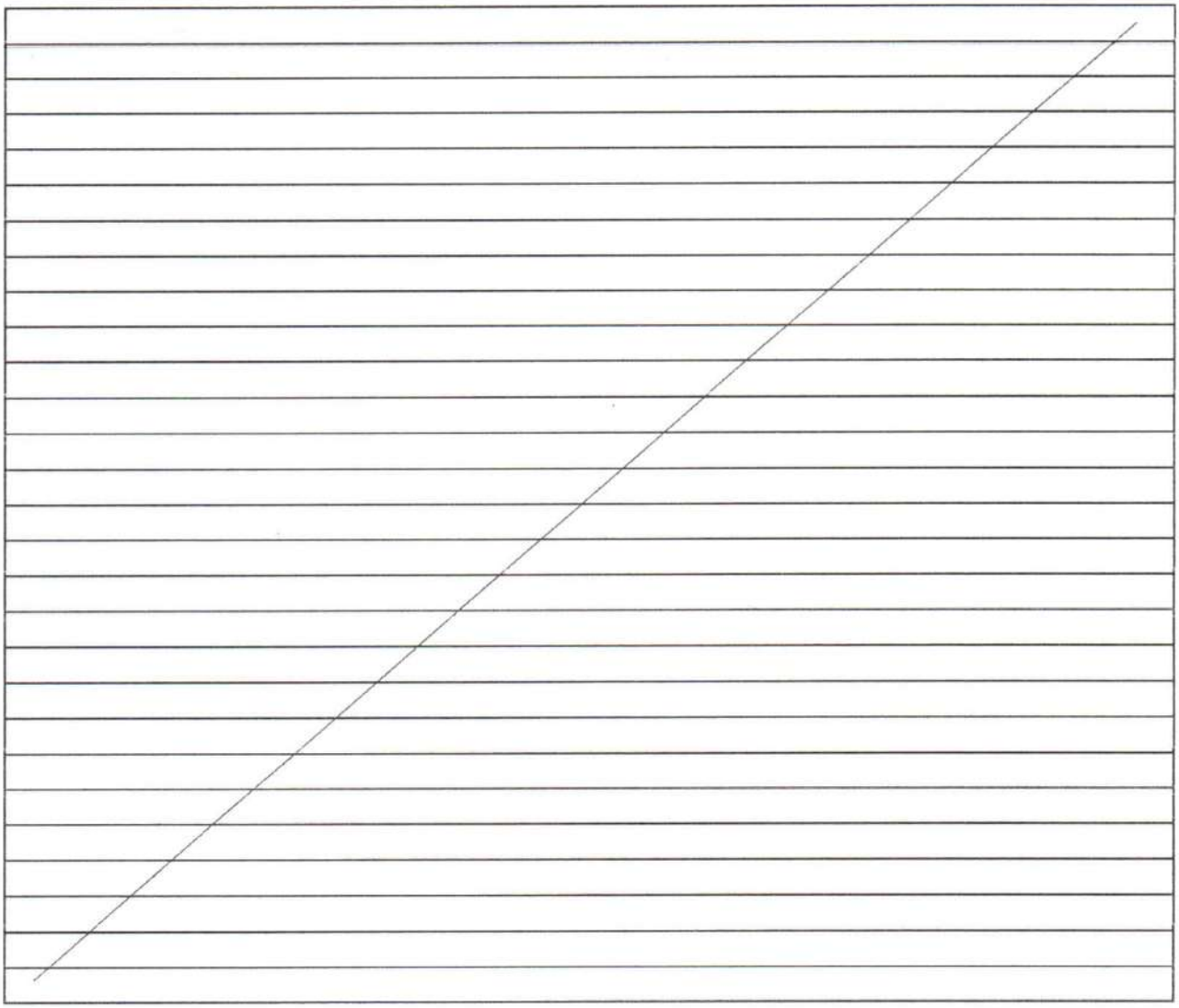
Información por parte de la interventoría/Supervisión

Variables 62, 63,66 NO aplica, se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 67: El plan de mergencias fue radicado el 10/10/2022.

Variable 68: el pago para el concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios a la UAECOB se relizo el dia 27/10/2022.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario Rincón Rubí



Comentarios por parte de quien atiende la visita

En el menu 23 40 evidencio la entrega de banano con queso, sin embargo las operarias me afirman que en algun momento entregaron a algunos participantes peras que tenian como sobrante pero que les habian entregado en horas del dia

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que de acuerdo a muestra de referencias verificadas del menú 23 semana 4 del dia 18/11/2022 se almacena banano picado como postre, sin embargo, en encuesta realizada a los participantes manifiestan que el postre suministrado fue pera (fruta entera), no presentan dicha autorización de la nutricionista del intercambio del postre suministrado.	Próxima visita
R	2	Se evidencia banano 10,40 kg con sobremaduracion y presencia de posible contaminación biologica, no se encuentran en óptimas condiciones de calidad.	Inmediato
O	3	Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración) , la carne de la sopa fue sometida a proceso de cocción congelada.	Próxima visita
O	5	Se evidencia que la zanahoria de la ensalada no fue picada, ni rallada el mismo dia de suministro, se encuentra rallada y congelada con antelación para la preparación del menú 24 de hoy; adicional se evidenci a que no se realiza el proceso de desinfeccion de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.	Próxima visita
O	6	Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS. Se observo preparación de papa a la francesa con cascara, no siendo acorde a lo referido en el análisis nutricional para la preparación sin cascara.	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se realiza el proceso de desinfección de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cumple con el cronograma de entrega de los alimentos, según cronograma se entrega carne, Fruver los dias viernes y en remisión aparece entrega 19/11/2022 sábado, sin embargó no se cuenta con la carne (sobrebarriga) del menú 1 21/11/2022 que reporta en remisión; Adicional se encuentra desactualizado el formato de verificación de las condiciones del transporte.	Próxima visita
O	20	Se evidencia que no se encuentra almacenadas las muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico correctamente, se verifico que para el menú 21 semana 4 se encuentra almacenada muestra sorbete de guayaba, sin embargo, se encuentra rotulada como sorbete de guanábana, y para el menú 23 se almacenó banano picado como postre y lo suministrado según encuesta a participantes fue pera (fruta entera).	Próxima visita
O	23	Se evidencia cambio de personal auxiliar, ingresa el señor Elkin Yesid Salguero, no cuenta con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año.	Próxima visita
R	53	Se evidencia en muestras de referencia almacenadas del dia 18/11/2022 correspondiente a la semana 4 menú 23 para postre (banano picado), según menú programado de postre es banano con queso doble crema; se realizó encuesta a participantes quienes manifiestan que se suministró como postre Pera (fruta entera), no garantizando a los participantes la entrega total del componente lácteo (queso) de acuerdo al menú diario establecido.	Inmediato
O	61	Se evidencia que el responsable del Servicio asistió a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local con fecha 17/11/2022, sin embargó no cuenta con asistencia de la nutricionista, ni profesional social.	Próxima visita
O	65	Se evidencia acta relatoria de actividades IEC Endúlzate saludablemente y actividad fisica con fecha 12/11/2022, no cumpliendo con el cronograma aprobado donde se encuentra establecido con fecha 08/11/2022, adicional no cuenta con listado de asistencias, ni registros fotográficos de ninguna de la actividades.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	12	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia gestión para la recolección de fichas técnicas de alimentos, sin embargo se observa que no se cuenta con la totalidad de los productos y marcas adquiridos por el comedor. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
P	14	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia que se cambió proveedor de carnes por La zipaquireña, este cuenta con la autorización sanitaria y concepto vigentes, los vehículos de villa Aura (lácteos) y Cardenas asociados (pulpas) se encuentran vigentes; sin embargo el concepto sanitario del proveedor de pulpas Cardenas asociados presenta fecha 17/11/2021, superior a un (1) año, no cuenta con solicitud de visita. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
P	30	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia que no se ha realizado el mantenimiento de paredes y media caña por deterioro y desprendimiento de pintura del área de preparación de alimentos. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
P	35	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia que se mantiene la condición de calor excesivo en el área de preparación, por no adecuada remoción de calor asociado. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
P	56	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia que se cuenta con los 3 condimentaros con especias de ají triturado, orégano, pimienta negra al alcance de los participantes.	X		Cerrado		
P	71	22/09/2022	19/11/2022 Se evidencia que aún no se cuenta con la capacitación tomada en teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad humana. Se refiere que ya fue solicitada. Se mantiene condiciones de toma corriente. Se cuenta con gestión. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
P	11	6/10/2022	19/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las materias primas para 2 dias de servicio, Para el menú 1 del dia lunes 21/11/2022 falta carne de res magra (sobrebarriga) y para sopa, arveja verde fresca, pulpa o fruta de tomate de árbol, fresa. Para el menú 2 del dia martes 22/11/2022 falta arveja verde fresca, atún 7.54 kg, carne res para la sopa, margarina. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.		X	Abierto		
O	43	6/10/2022	19/11/2022 Se evidencia que se utiliza para el lavado de menaje, jabones biodegradables.	X		Cerrado		
P	51	6/10/2022	19/11/2022 Se evidencia servido de alimentos en menaje en buenas condiciones y se mantiene los aderezos en equipos de conservación con temperaturas adecuadas.	X		Cerrado		
P	54	6/10/2022	19/11/2022 Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en minuta patrón para grupo de edad mayores de 14 años en menú 24, ajustándose al rango de tolerancia en gramaje establecido	X		Cerrado		
O	50	20/10/2022	19/11/2022 Se evidencia que el comedor continua remitiendo almuerzos a participantes para consumo en casa, aún no cuenta con autorización. Ya remitió la documentación solicitada con las historias clínicas solicitadas. A la espera de respuesta.		X	Abierto		
O	58	20/10/2022	19/11/2022 Se evidencia que el responsable del servicio cuenta con el soporte de asistencia a la sensibilización con fecha 16/11/2022, falta soporte del fortalecimiento de la nutricionista.		X	Abierto		
O	57	11/11/2022	19/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones : Pechuga de pollo a las finas hierbas T°2= 50,6°C, ensalada de zanahoria,manzana y crema de leche T2= 12,5°C, Papas a la Francesa T1= 48,5°C y T2= 57,6°C.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Aliño Bernardes 15	Hilena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
79 233479	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	6019360869
OPERADOR	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	19/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _6__A _ 5___ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _5_A _9_AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	198

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
Mayores de 14 años	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO MUESTREADO	314	277	297	325	295	295	306	325	342	282	310	309	319								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	92	99	108	98	98	102	108	114	94	103	103	106									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	108	PESO MUESTREADO	108	119	125	112	105	111	98	118	119	10	122	126	100								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110	116	104	97	103	91	109	110	9	113	117	93									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	109	3									
Mayores de 14 años	13	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	71	PESO MUESTREADO	69	72	66	74	76	71	75	73	74	68	73	75	72								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	101	93	104	107	100	106	103	104	96	103	106	101									
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	48	PESO MUESTREADO	51	48	60	53	56	48	51	49	49	54	51	47	45								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	100	125	110	117	100	106	102	102	113	106	98	94									
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	78	PESO MUESTREADO	76	72	60	92	86	80	73	75	76	78	76	85	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	92	77	118	110	103	94	96	97	100	97	109	110									
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE PIÑA	JUGO DE PIÑA	300	PESO MUESTREADO	310	310	300	250	300	260	300	310	310	300	340	300	310								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	100	83	100	87	100	103	103	100	113	100	103									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	115	PESO MUESTREADO	128	124	114	132	101	100	114	115	119	115	110	105	124								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	108	99	115	88	87	99	100	103	100	96	91	108									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Paz

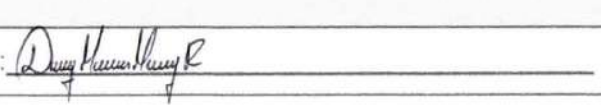
FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: _____

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

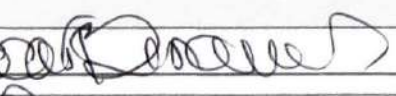
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	6019360869
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/11/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

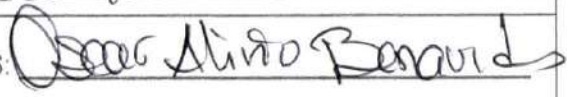
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO, A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
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		
ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE PIÑA	JUGO DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE: 

NOMBRES Y APELLIDOS: 

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	19	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113810-CCCP 011-004- RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7183-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 2

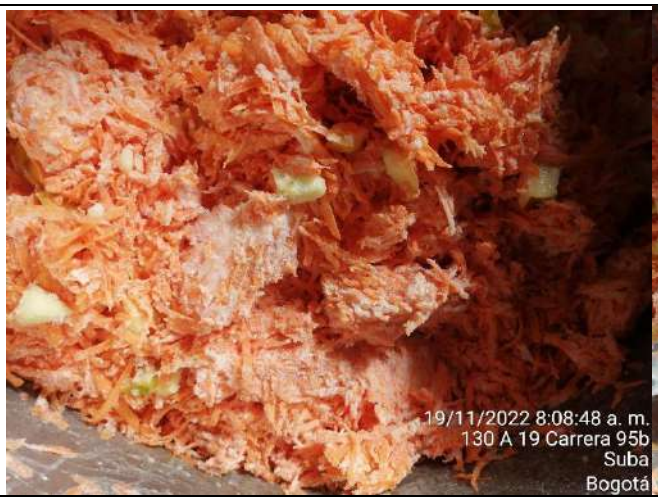
Descripción: Se evidencia banano 10,40 kg con sobre maduración y presencia de posible contaminación biológica, no se encuentran en óptimas condiciones de calidad.





No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración), la carne de la sopa fue sometida a proceso de cocción congelada.







No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia que la zanahoria de la ensalada no fue picada, ni rallada el mismo día de suministro, se encuentra rallada y congelada con antelación para la preparación del menú 24 de hoy; adicional se evidencia que no se realiza el proceso de desinfección de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.



No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS. Se observo preparación de papa a la francesa con cascara, no siendo acorde a lo referido en el análisis nutricional para la preparación sin cascara.



No de Variable: 7

Descripción: Se evidencia que no se realiza el proceso de desinfección de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.



No de Variable: 20

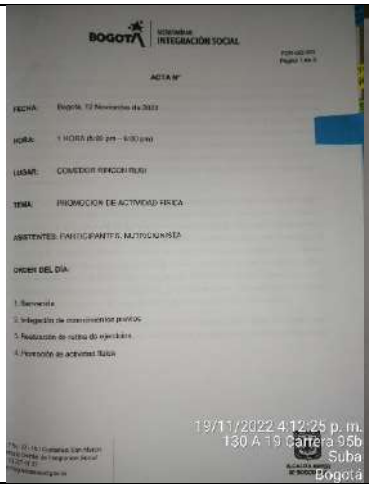
Descripción: Se evidencia que no se encuentra almacenadas las muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico correctamente, se verifico que para el menú 21 semana 4 se encuentra almacenada muestra sorbete de guayaba, sin embargo, se encuentra rotulada como sorbete de guanábana, y para el menú 23 se almacenó banano picado como postre y lo suministrado según encuesta a participantes fue pera (fruta entera).

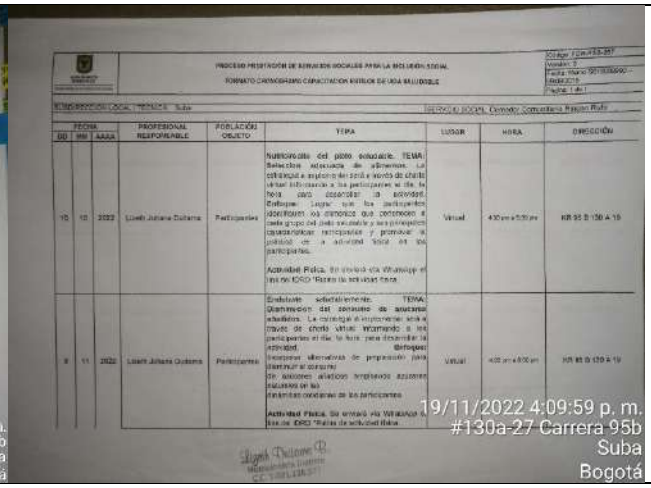




No de Variable: 53

Descripción: Se evidencia en muestras de referencia almacenadas del día 18/11/2022 correspondiente a la semana 4 menú 23 para postre (banano picado), según menú programado de postre es banano con queso doble crema; se realizó encuesta a participantes quienes manifiestan que se suministró como postre Pera (fruta entera), no garantizando a los participantes la entrega total del componente lácteo (queso) de acuerdo al menú diario establecido.





No de Variable: 65

Descripción: Se evidencia acta relatoría de actividades IEC Endúlzate saludablemente y actividad física con fecha 12/11/2022, no cumpliendo con el cronograma aprobado donde se encuentra establecido con fecha 08/11/2022, adicional no cuenta con listado de asistencias, ni registros fotográficos de ninguna de las actividades.





No de Variable: 19

Descripción: 19/11/2022 Se evidencia que no se ha realizado el mantenimiento de paredes y media caña por deterioro y desprendimiento de pintura del área de preparación de alimentos. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.









No de Variable: 57

Descripción: 19/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Pechuga de pollo a las finas hierbas T°2= 50,6°C, ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche T2= 12,5°C, Papas a la francesa T1= 48,5°C y T2= 57,6°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4____ MENÚ: _____24_____

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

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

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

Fecha de Visita	11	11	2022	Hora Inicio	8:10am	Hora Finalización	1: 45p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95B N° 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 299

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

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Plátano hartón verde	9,06	9,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	5,16	5,8
	Tomate	5,74	5,9
	Cebolla cabezona	5,16	5,46

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Hígado	27,28	27,5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa uva, fresa y mora	21	21
	Leche líquida entera UHT	74,41	75
Postre	Yogurt	5,7	5,7

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Carnes Zipaquireña	28/10/2022	Carne Zipaquireña	28/10/2022	9/12/2020	1/11/2021	-	SSG 399
Carne	Comercializadora Nacional de carnes	18/07/2022	Comercializadora Nacional de carnes	18/07/2022	-	3/06/2022	-	KUS 187
Leche	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Queso	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	Villa Aura	25,26 y 27/10/2022	-	12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	-	4/10/2021		MCC 560

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Crema de leche	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Huevos	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Mayonesa	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Atún	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Abarrotes	Makro	19/01/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	-	4/10/2021	MCC 560
Pescado								
Pulpas	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Cárdenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	25,26 y 27/10/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	5/10/2022
2	Esperanza Aguirre	27/03/2022
3	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
4	Adriana Aguirre	21/09/2022
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable de la unidad)	5/10/2022
6	Zaida Paola Comezquira (Auxiliar)	3/09/2022
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 16/09/2022 Y 29/10/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 16/09/2022 y 29/10/2022	C: X / NC: / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 16/09/2022 y 29/10/2022 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: Tema: PSB

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	15/09/2022 - 15/10/2022
2	Esperanza Aguirre	15/09/2022 - 15/10/2022
3	Carlos Mario Cardona	15/09/2022 - 15/10/2022
4	Adriana Aguirre	29/10/2022 - 15/10/2022
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:** ___95,5___ % **Fecha:** Día: __25____ Mes: __07____ Año: ____2022____ **Nº Acta:** _____ASO2 N112641_____ **Hospital/Subred:** ____Suba / Sub red Norte_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [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 _04_ Mes _ 10_ Año _2022_ **Material:** ____Plástico ____ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** _1000L____ **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: ___12/08/2022_ Empresa: Control Tecnología Fumigaciones SAS ___ Concepto Sanitario: ___Favorable_____	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de patacón	80,5	
Cereal	Arroz pimentón	85,9	
Proteína	Hígado dorado con tomillo	48,1	
Ensalada o Verdura	Ensalada silvestre	14,8	
Tubérculo o Plátano	Yuca guisada con laurel	68,4	
Bebida de Fruta	Sorbete de frutos rojos	2,7	
Postre	Banano con yogurt	10,4	

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __-___ Mes __-___ Año _-_ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __-___ Mes __-__ Año _-___ **Nutricionista :** Día __22___ Mes __09___ Año ___2022_	C: ☐ NC: X NA: ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** __27/09/202_____	C: X NC: ☐ NA: ☐ 24/09/2022 15/10/2022

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día __30__ Mes __09___ Año _2022___	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Plato saludable para la familia Colombiana **Actividad Física:** Que moverte sea tu medicina **Fecha:** 15/10/2022 / 18,19,20 y 21/10/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____27/10/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

	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. Secretaría Integración Social		PAGINA	12 de 14

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	57	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones : Ensalada silvestre T°1: 14,8°C, yogurt entero de postre 10,4°C, Hígado dorado con tomillo T°1: 48,1°C.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	12	22/09/2022	En seguimiento se evidencia gestión para la recolección de fichas técnicas de alimentos, sin embargo se observa que no se cuenta con la totalidad de los productos y marcas adquiridos- Se realizará seguimiento en próxima visita.		X	Abierto		
P	14	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la autorización sanitaria del proveedor de carne Comercializadora Nacional de cárnicos, y los vehículos de carnes. Se cuenta con concepto higénico sanitario vigente de Villa Aurora, y solicitud de concepto de CI Cardenas y asociados por ser superior a 1 año (17/11/2021), así como los vehículos de Pollo, lácteos. Se e realizará seguimiento en próxima visita.		X	Abierto		
P	30	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que se inició el mantenimiento locativo, se inició arreglo de pared falsa en área de almacenamiento. Pendiente pintura de paredes y medias cañas, se refiere que se realizará en segundo puente de noviembre.		X	Abierto		
P	35	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de calor excesivo en el área de preparación, por no adecuada remoción de calor asociado, se evidencia que el asociado ya adquirió el extractor se encuentra pendiente programar instalación.		X	Abierto		
P	56	22/09/2022	En seguimiento no se evidencia los productos de origen envasados en los condimenteros para los participantes. Se realizará seguimiento en próxima visita.		X	Abierto		
P	68	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con solicitud y pago de la visita de bomberos, documentos presentados en la visita.	X		Cerrado		
P	71	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con la capacitación tomada en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana. Se refiere que ya fue solicitada. Se mantiene condiciones de toma corriente. Se cuenta con gestión será verificada en próxima visita.		X	Abierto		
O	6	6/10/2022	En seguimiento se evidencia preparación de alimentos de acuerdo a los lineamientos del anexo técnico.	X		Cerrado		
P	11	6/10/2022	En seguimiento se evidencia que no se garantizan las materias primas para 2 días de servicio, pendiente para el menú N°17 de la jornada: totalidad de banano, plátano hartón verde y yogurt, el fruver se recibe en la mañana durante la visita y el lácteo se adquiere de igual forma previo al servicio.		X	Abierto	x	
O	34	6/10/2022	En seguimiento se evidencia cambio de puerta de madera de bodega de alimentos por puerta metálica.	X		Cerrado		
O	43	6/10/2022	En seguimiento se evidencia que se realiza lavado del menaje con jabón líquido marca ARO, aún no se realiza uso de jabones biodegradables adquiridos. Se realizará seguimiento en próxima visita.		X	Abierto		
P	51	6/10/2022	En seguimiento se evidencia que se continúa sirviendo en platos de sopa (azul) con avanzado desgaste. Aderezo yogurt entero del postre banano con yogurt presenta temperatura de 10,4°C.		X	Abierto	X	
P	54	6/10/2022	En seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos dado que no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje superando el número de aceptación, para el grupo etéreo de mayores de 14 años: Hígado dorado con tomillo (13 muestras), ensalada silvestre (5 muestras) y banano con yogurt (4 muestras).		X	Abierto	X	
O	7	20/10/2022	En seguimiento se evidencia que el comedor da cumplimiento a las diferentes etapas de prealistamiento de los alimentos para las preparaciones.	X		Cerrado		
O	50	20/10/2022	En seguimiento se evidencia que el comedor continua remitiendo almuerzos a participantes para consumo en casa, aún no cuenta con autorización. Ya remitió la documentación solicitada con las historias clínicas solicitadas. A la espera de respuesta. Se verificará en próxima visita.		X	Abierta		
O	58	20/10/2022	En seguimiento se evidencia que el responsable del servicio no cuenta con el soporte de asistencia a la sensibilización y la nutricionista no cuenta con fortalecimiento.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Bernardes B	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Oscar Bernardes	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79 233479	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
	Profesional Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	Carrera 95B N° 130A-19	**TELÉFONO:**	6019360869
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/11/2022	**OPERADOR:**	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Hígado dorado con tomillo	Hígado dorado con tomillo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca guisada con laurel	Yuca guisada con laurel	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de frutos rojos	Sorbete de frutos rojos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano con yogurt	Banano con yogurt	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Oscar A. Bernal
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar A. Bernal

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:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 95B N° 130A-19**	**TELÉFONO:**	**6019360869**
OPERADOR	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**11/11/2022**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _5__A _ 5___ AÑOS**	**2**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS**	**15**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**85**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**198**

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
Mayores de 14 años	13	Sopa de patacón	Sopa de patacón	300	PESO MUESTREADO	279	337	328	303	288	299	282	306	305	313	284	294	294								X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	112	109	101	96	100	94	102	102	104	95	98	98									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	108	PESO MUESTREADO	104	109	116	111	109	116	121	120	110	113	112	105	109								X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101	107	103	101	107	112	111	102	105	104	97	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Higado dorado con tomillo	Higado dorado con tomillo	56	PESO MUESTREADO	75	53	50	52	50	46	52	51	52	37	54	52	53									X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	134	95	89	93	89	82	93	91	93	66	96	93	95									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	Yuca guisada con laurel	Yuca guisada con laurel	91	PESO MUESTREADO	90	88	82	92	93	107	99	108	96	103	98	97	94								X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	97	90	101	102	118	109	119	105	113	108	107	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	78	PESO MUESTREADO	78	65	78	83	73	84	76	93	70	82	76	71	89									X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	83	100	106	94	108	97	119	90	105	97	91	114									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	Sorbete de frutos rojos	Sorbete de frutos rojos	300	PESO MUESTREADO	380	270	280	270	280	290	280	290	280	300	300	280	270								X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	127	90	93	90	93	97	93	97	93	100	100	93	90									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Banano con yogurt	Banano con yogurt	102	PESO MUESTREADO	85	83	93	105	115	102	94	106	106	110	116	118	103									X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	83	81	91	103	113	100	92	104	104	108	114	116	101									
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Maria Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Bernal

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	20	10	2022	Hora Inicio	8:15 am	Hora Finalización	7:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 Nombre Asociado: corporación para la integración comunitaria la cometa

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113810 - CCCP 11-004 Rincón Rubí

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: Carrera 95 B Nº 130A-19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 304

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 295 Total Histórico de Asistencia: 8792

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Guascas	0,35	0,950
	crema de leche	3,4	3,6
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	19,23	20,16

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de lulo	20,09	20,68
Postre	Papaya	34,0	35,2
	Queso de-bie crema	5,4	5,52.

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Carnes La Zapaquireña	03/11/2021	09/12/20	1/11/2021	–	SSO 399
Carne			Comercial Fecheva Ltda Carnicos	18/09/22	–	03/06/2022	–	KUS 187
Leche			Villa Aura	N4 17/09/2021	–	15/09/2021	–	WHO 769
Queso			Villa Aura	N4 17/09/2021	–	15/09/2021	–	WHO 764
Yogurt			Mano	19/01/22	–	–	–	–

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MAKRO	19/01/22	Favorable		-	-
Crema de leche			MAKRO	19/01/22	Favorable		04/10/21	MCC 560
Huevos			MAKRO	19/01/22	Favorable		04/10/21	MCC 560
Mayonesa			MAKRO	19/01/22	Favorable		04/10/21	MCC 560
Atún			MAKRO	19/01/22	Favorable		04/10/21	MCC 560
Abarrotes			MAKRO	19/01/22	Favorable		04/10/21	MCC 560
Pescado								
Pulpas			Cárdenas Asociados	17/11/21	Favorable	-	30/11/2021	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilibeth Ardila	05/10/2022
2	Esperanza Aguirre	27/03/2022
3	Sandra Hernandez	02/09/2022
4	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
5	Oscar Alirio Benavides (Responsable unidad)	05/10/2022
6	Zaida Paola Comerogura (Auxiliar)	03/09/2022
7	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
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: 16/09/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 16/09/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 16/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
1	Lilibeth Ardila	15/09/22	15/10/22
2	Esperanza Aguirre	15/09/22	15/10/22
3	Sandra Hernandez	15/09/22	15/10/22
4	Carlos Mario Cardona	15/09/22	15/10/22
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:** 95,5 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 07 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2N112641 **Hospital/Subred:** Suba I Subred Norte	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] 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 04 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **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: 12/08/2022 Empresa: Control Tec. Fumigaciones SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	82,8	70,8
Cereal	Arroz blanco	86,1	74,8
Proteína	Pechuga de pollo guisada con pimentón	78,8	87,9
Ensalada o Verdura	Tajado de aguacate	-	-
Tubérculo o Plátano	Yuca cocida con culantro	85,2	74,3
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	2,8	1,5
Postre	Papaya con queso doble crema	6,0	6,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día - Mes - Año - Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día - Mes - Año - **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☐ NC ☒ 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:** 27/09/2022.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 24/09/2022

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 20 Mes 09 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:** Hablemos sobre grasas **Actividad Física:** Promoción de act. Física **Fecha:** 14/10/2022	C ☐ NC ☐ NA ☒ se realizo la actividad para dar cumplimiento al 80%.
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 ☐ 10/10/2022 Sin observaciones	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** –	C ☐ NC ☒ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Se realiza seguimiento al acta del 06/10/2022.

Variables N° 61, 62, 63 y 66. NA. Dentro de plazo. Pendiente socialización del estado nutricional.

Variable N° 65 NA. El comedor realizó actividades IEC y actividad física, sin embargo por encontrarse por debajo del 80% decide realizar una nueva actividad dentro del mes de octubre, motivo por el cual se verificará en próxima visita.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	Se evidencia que en el prealistamiento de la pechuga de pollo no se retira el hueso y la piel	Próxima visita.
O	58	Se evidencia que el responsable del servicio no cuenta con el soporte de asistencia a la sensibilización y la nutricionista no cuenta con fortalecimiento.	Próxima visita.
O	50	Se evidencia que el comedor remite 2 almuerzos a participantes para consumo en casa, pero aún no cuenta con autorización.	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	30	22/09/22	En seguimiento se evidencia que aún no se ha realizado mantenimiento locativo: pintura de paredes y medias cañas, arreglo de pared falsa en área de almacenamiento		X	Abierto	X	
O	34	06/10/22	En seguimiento se evidencia que se cuenta aún con puerta de madera del área de almacenamiento.		X	Abierto		
P	35	22/09/22	En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de calor excesivo en el área de preparación, por no adecuada remoción de calor el asociado YOI adquirió el extractor según refiere pendiente programar instalación		X	Abierto	X	
O	41	22/09/22	En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con la totalidad de fichas técnicas de productos químicos de aseo y desinfección	X		Cerrado		
O	43	06/10/22	En seguimiento se evidencia que se continua realizando lavado de menaje con jabón en barra azul El aseado adquiere productos biodegradables que va a implementar, recibidos el día de hoy		X	Abierto		
O	48	22/10/22	En seguimiento se evidencia que se cuenta con el plan de mantenimiento de equipos, cronograma y hojas de vida de equipos completas y actualizadas	X		Cerrado		
O	51	06/10/22	En seguimiento se evidencia que se continua sirviendo en platos de sopa con avanzado desgaste		X	Abierto		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	1	06/10/22	En seguimiento se evidencia que el nutricionista local realiza autorización de intercambio.	X		Cerrado		
O	5	06/10/22	En seguimiento se evidencia que se realiza preparación de ensaladas, el mismo día de la entrega.	X		Cerrado		
O	6	06/10/22	En seguimiento se evidencia que se presento pollo desmenuzado para la entrega en la sopa con temperatura de 32,4°C. Se observa pollo porcionado que no cuenta con cocción completa- se observa músculo crudo		X	Abierto		
O	10	22/09/22	En seguimiento se evidencia que el comedor cumple con el plan de compras semanal y mensual Hay cadencia con remisiones y existencia	X		Cerrado		
O	11	06/10/22	En seguimiento se evidencia que no se garantizan las materias primas para 2 días de servicio, pendiente para el menú N° 23: banano, plátano hartón maduro y 5kg de pulpa de fruta.		X	Abierto		
P	12	22/09/22	En seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos adquiridos pendientes entre otros: atún, menudo, guaro		X	Abierto	X	
O	13	22/09/22	En seguimiento se evidencia que hay correspondencia entre la existencia física de los productos almacenados y el formato de entradas y salidas, así como de recepción de alimentos	X		Cerrado		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	S6	22/09/2022	En seguimiento se evidencio que el comedor cuenta con los 3 recipientes de condimentos de ají, pimienta y orégano, sin embargo se evidencia que los productos no son 100% naturales		X	Abierto	X	
					X	Abierto		
O	S4	06/10/22	En seguimiento se evidencia que no cumple con los pesos servidos dado que no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje grupo etáreo mayor de 14 años: pechuga de pollo guisada al pimentón, yuca cocida con culantro y tajada de aguacate.					
O	S7	22/09/22	En seguimiento se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de todas las preparaciones durante el servido	X		Cerrado		
P	68	22/09/22	En seguimiento se evidencio que el comedor realizó solicitud al área equivocada en bomberos, pero a la fecha no cuenta con información respecto a la visita ni pago.		X	Abierto	X	
O	70	22/09/22	En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con sistema de detección de humo	X		Cerrado		
P	71	22/09/22	En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con capacitación en teoría de fuego, manejo de extintores y seguridad humana, no tiene solicitud de lo mismo. Se mantiene condiciones de toma corriente.		X	Abierto	X	
P	14	22/09/22.	En seguimiento se evidencio que no se cuenta con la autorización sanitaria del proveedor de carne Comercializadora Nacional de Cárnicos, y los vehículos de carnes. De igual forma concepto superior a un año de Villa Aurora, vehículo de lácteos y abarrotes		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	20	06/10/2022	En seguimiento se evidencia con muestras de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Olga Alicia Bermudez B.	Nombres y Apellidos: María Consuelo Duarte H
Firma: Olga Bermudez	Firma: María Consuelo Duarte H.
Cédula de Ciudadanía: 79233479	Cédula de Ciudadanía: 51977999.
Cargo: Responsable del Servicio	Cargo: Profesional Apoyo supervisión SDIS.

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

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: 06 | 10 | 2022 — Hora Inicio: 8:50 am — Hora Finalización: 6:10 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7183/2022 — Nombre Asociado: Corporación para la integración comunitaria La Careta

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113810 - CCCP 11-004 Rincón Rubí

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Oscar Benavides

2. Ubicación

Localidad: Suba — Barrio: Costa Rica — Dirección: Carrera 95B Nº130A-19

Tel: 9360869 — Cel.: 301 2426377 — Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 367

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 293 — Total Histórico de Asistencia: 5617

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuyá	20,1	20,3
	leche entera líquida	76,86	77 L
Postre	Mandarina	51	63,3

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 Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Comestlo apoquiera	31/11/2021	Favorable	1/11/2021	–	SSG399
Carne			Comercializadora Nacional de Carnes	18/07/22	Favorable	3/06/2022	–	KWS184
Leche			Vilo Alpina	14 y 17/09/2021	Favorable	15/09/2021	–	WHO764
Queso			Vilo Alpina	14 y 17/09/2021	Favorable	15/09/2021	–	WHO764
Yogurt			Makro	19/01/22	Favorable	–	–	–

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	-	-	Makro	19/01/2022	Favorable	-	-	-
Crema de leche	-	-	Makro	19/01/2022	-	04/10/2021	-	MCC560
Huevos	-	-	Makro	19/01/2022	-	04/10/2021	-	MCC560
Mayonesa	-	-	Makro	19/01/2022	-	04/10/2021	-	MCC560
Atún	-	-	Makro	19/01/2022	-	04/10/2021	-	MCC560
Abarrotes	-	-	Makro	19/01/2022	-	04/10/2021	-	MCC560
Pescado								
Pulpas	-	-	Cardenas Asociados	17/11/2021	Favorable	-	30/11/2021	VEQ889

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Lilibeth Ardila	05/10/2022
2	Esperanza Aguirre	27/03/2022
3	Sandra Hernandez	02/09/2022
4	Carlos Mario Cardona	30/08/2022
5	Oscar Alirio Benavides	05/10/2022
6	Zoyda Paola Comezaquira Ayala	03/09/2022
7	Lizeth Johana Duitama Bolaños	30/08/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 16/06/2022 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: 16/09/2022	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: 16/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Lilibeth Ardila	15/09/2022 - / 24/09/2022
2	Esperanza Aguirre	15/09/2022 / 24/09/2022
3	Sandra Hernández	15/09/2022 / 24/09/2022
4	Carlos Mario Cardona	15/09/2022 / 24-09-2022
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:** 95,5 % **Fecha:** Día: 25 Mes: 07 Año: 2022 **Nº Acta:** ASC2 N112641 **Hospital/Subred:** Suba / Subred Norte	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 [ ] NC [X] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 04 Mes 10 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo Empresarial CIMA. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 14 Mes 09 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 12/08/2022 Empresa: Control Tec. Fumigaciones SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de arveja verde seco	85,0	70,1
Cereal	Arroz con fideos	73,9	72,4
Proteína	Pechuga de pollo en salsa criolla.	Prom 62,1	80,5
Ensalada o Verdura	Ensalada de pepino, Tomate y cilantro	8,5	Prom 6,5
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro frito en mariedos	75,7	64,6
Bebida de Fruta	Sorbete de maracuyá	13,2	8,3
Postre	Mandarina	–	–

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 22 Mes 09 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 11 Mes 03 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:** 27/09/2022	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 20 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** – **Actividad Física:** – **Fecha:** –	C ☐ NC ☐ NA ☒ inicia 10/oct/22
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: – Fecha Reporte Cualitativo: –				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable Nº 61, 62, 63, 65, 66, 67. NA. Dentro de plazo para las actividades

Variable Nº 73. NA. Se verificará en próxima visita.

Al iniciar la visita se realizo peraje de ensalada preparada obteniendo un peso de 13,7 Kg frente a 21,19 de netos solicitados por la minuta, para lo cual el asociado decide realizar preparación de 7,5 Kg más de producto completando el faltante. De igual forma completa la mandarina de intercambio por la granadilla.

Se socializa el acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	Se refiere que los alimentos componentes de la ensalada fueron procesados desde el día anterior, pepino y tomate milano	Próxima visita.
O	6	Se evidencia que se segmenta el pollo cocido en 3 ollas una de las cuales no se encuentra en calentamiento presentando temperatura inferior a 65°C; igual situación al observar 3 pechugas enteras cocidas en recipiente plástico a temperatura de 32,5°C.	Próxima visita
O	20	Se evidencia muestras de referencia menú N°9 con bajo peso corne de cerdo asada con perejil 47g y zanahoria rallada con limón y cilantro 40g.	Próxima visita.
O	43	Se evidencia que el instrumento de medición de hipodento no facilita la lectura cuenta con rango inferior 50 mL; se utiliza jabón en polvo para el lavado del menaje, no dando cumplimiento al plan de saneamiento.	Próxima visita.
O	51	Se evidencia servido en cerca de 30 platos de sopa que presentan desgaste por uso	Próxima visita.
O	11	Se evidencia que no se garantiza las materias primas para 2 días de servicio, para el día se evidencio faltante de cerca de 12 kg de mandarina que fueron suministrados sobre las 9:30am menu N°10 y para el menu N°11 no se cuenta con fresa y aguacate	Próxima visita.
O	34	Se evidencia puerta del área de almacenamiento de madera	Próxima visita.
O	1	Se evidencia que no se cuenta con autorización de intercambio del postre fruta de mano Mandarina en lugar de granadilla, solicitado por el operador el 05/09/2022 a las 6:00pm	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	54	Se evidencia que no cumple con los pesos servidos establecidos	Próximo visita.
		establecidos en la minuta patrón al no ajustarse al rango	
		de tolerancia en gramaje de las preparaciones: pechuga	
		de pollo en salsa criolla (91% y 82%) y plátano frito en mo	
		nedas (125% y 75%)	

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	10	22/09/2022	En seguimiento se evidencia plan de compras semanal, no el mensual. Para la jornada se evidencia que el plan no garantiza la adquisición de la fruta mandarina por granadilla, que corresponde a cerca de 5 Kg.		X	Abierto		
O	12	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos adquiridos		X	Abierto		
O	13	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no corresponde la evidencia física de lo recibido de mandarina frente al registro y la factura. No se observa verificación de condiciones de transporte		X	Abierto		
O	14	22/09/2022	En seguimiento no se evidencia autorización sanitaria de proveedores de carne y pollo, a igual que concepto de vehículo transportador de yogurt y helado, persiste concepto superior a un año del proveedor de lácteos Villa Laura y de los vehículos de lácteos (WH0764) al igual que del vehículo de abarrotes (MCC560)		X	Abierto		
O	30	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que aún no se ha realizado mantenimiento locativo, pintura de paredes y medias cañas, arreglo de pared falsa en área de almacenamiento. Se proyecta realizar en el puente de octubre		X	Abierto		
O	35	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de calor excesivo en área de preparación por la no adecuada remoción de calor. El asociado está evaluando opciones		X	abierto		
O	41	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se cuenta con las fichas de seguridad completas: pendiente jabón lavadora, enjuague.		X	Abierto		
O	48	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que se cuenta con plan de mantenimiento de equipos y cronograma, sin embargo las hojas de vida de los equipos no están completas y actualizadas a las actividades presentadas en el cronograma de septiembre		X	Abierto		
O	56	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se cuenta aún con los 3 recipientes condimenteros disponibles para los participantes. Se tiene proyectada la compra.		X	Abierto		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	57	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: pechuga de pollo en salsa criolla $T°_1$: 62,1 (prom 70,53 y 63°C), plátano maduro frito en monedas $T°_2$: 61,6°C, ensalado de pepino, tomate y cilantro $T°_1$: 8,5°C, jugo sabor de mora, maracuyá $T°_1$: 13,2°C y $T°_2$: 8,3°C		X	Abierto		
O	68	22/09/2022	En seguimiento se refiere que se realizó solicitud pero no se cuenta con soporte de la misma, y no se ha realizado pago		X	Abierto		
O	70	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se cuenta con sistema de detección de humo aún.		X	Abierto		
O	71	22/09/2022	En seguimiento se evidencia que no se cuenta con capacitación en teoría de fuego, manejo de extintores y seguridad humana, ni solicitud de la misma se mantiene condiciones de toma comentes		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Olga Alivio Bernal B	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Olga Bernal	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79233479	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Profesional Apoyo Supervisión SDIS - ANS
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION 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	9	2022	Hora Inicio	7:30	Hora Finalización	4:35

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7183-2022** Nombre Asociado: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113810-CCCP 11-004- RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 14/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: OSCAR BENAVIDES

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Costa Rica Dirección: KR 95 B 130 A 19

Tel: 9360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 300 Total Asistencia del Día: 292 Total Histórico de Asistencia: 2108

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Arracacha	6,9	7,2
	Maiz comun	8,4	8,5
	zanahoria	6,88	7,01
	—	—	—
Cereal	Arroz	13,39	13,5
	—	—	—
Verdura o ensalada	Aguacate	12,82	13,02
	—	—	—
	—	—	—

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	—	—	—
	—	—	—
Tubérculo o plátano	—	—	—
	—	—	—
Bebida de fruta	Lulo	20	20
	Azúcar	4,26	5
Postre	Papaya	22,93	23,5
	Queso doble crema	5,52	5,56

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Pollo	—	—	Carnes la Zipaquireña	3/11/2021	Favorable	—	1/11/2021	SSG399
Carne	—	—	Comercializadora Nacional de carnicos	18/07/2022	Favorable	—	3/06/2022	KUS 187
Leche	—	—	Villa Aura	14Y 17/09/2021	Favorable	—	15/09/2021	WHO 764
Queso	—	—	Villa Aura	14Y 17/09/2021	Favorable	—	15/09/2021	WHO 764
Yogurt	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	—	—

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	—	—
Crema de leche	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	4/10/2021	MCC 560
Huevos	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	4/10/2021	MCC 560
Mayonesa	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	4/10/2021	MCC 560
Atún	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	4/10/2021	MCC 560
Abarrotes	—	—	Makro	19/01/2022	Favorable	—	4/10/2021	MCC 560
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas	—	—	Cardenas Asociados	17/11/2021	Favorable	—	30/11/2021	VEQ 886

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	LILIBETH ARDILA	29/09/2021
2	ESPERANZA AGUIRRE	27/03/2022
3	SANDRA HERNANDEZ	2/09/2022
4	CARLOS MARIO CARDONA	30/08/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* **16/09/2022** Fecha: _____ Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. **16/09/2022** Fecha: _____	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. **16/09/2022** Fecha: _____ 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	LILIBETH ARDILA	15/09/2022- Programada para 24/09/2022
2	ESPERANZA AGUIRRE	15/09/2022- Programada para 24/09/2022
3	SANDRA HERNANDEZ	15/09/2022- Programada para 24/09/2022
4	CARLOS MARIO CARDONA	15/09/2022- Programada para 24/09/2022
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:** __95.5__ % **Fecha:** Día: __**25**___ Mes: __**07**___ Año: _**2022**____ **Nº Acta:** ___**ASO2N112641**_____ **Hospital/Subred:** _**SUBA/ SUBRED NORTE** _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [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 **__02___** Mes **__04___** Año **_2022____** **Material:** **__Plástico __** **Nº Tanques:** **__1___** **Capacidad Total:** 1000 Lt**__** **Empresa:** **__ GRUPO EMPRESARIAL CIMA** _____ **Concepto Sanitario:** **_____FAVORABLE** _____**Fecha Concepto:** Día **__14___** Mes **____09_** Año **__2021_**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores **12/08/2022** Fecha último control: _____ **Control Tec Fumigaciones S.A.S** Empresa:_____ **Favorable** Concepto Sanitario: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Las operaciones de servido se realizan en forma secuencial, los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Los alimentos preparados para el consumo del día se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	77,6	72
Cereal	Arroz blanco	74,8	56,8
Proteína	Pechuga de Pollo guisada al Pimentón	90,1	85,5
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	Yuca cocida con cilantro	85,4	68
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	3,1	2,9
Postre	Papaya con queso doble crema	7,5	3,8

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 **_08_** Mes **_06___** Año **2021____** Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio**: Día **__11___** Mes **03___** Año **__2022___** **Nutricionista :** Día **__11__** Mes **_03___** Año **_2022____**	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha**: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

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

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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
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 ☒

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variables 8,59,61,62,63,64,65,66,73: No aplican, debido a que se encuentran dentro de los plazos de ejecución.

Variable 67: se cuenta con plan de emergencias pero no se ha radicado, se encuentra dentro del plazo de ejecución.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

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
O	10	No presenta los planes de compras "Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual" en los formatos establecidos por la SDIS, adicional el Plan de compras consolidado mensual" no corresponde al comedor	Próxima visita
O	12	No presenta las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	Próxima visita
O	13	No se realiza en el proceso de Recibo de alimentos la verificación de las condiciones del transporte.	Próxima visita
O	14	No presenta autorización sanitaria de los proveedores de pollo y carnes, ni concepto sanitario del vehículo transportador de helado y yogurt; adicional el concepto sanitario del proveedor de lácteos Villa Aura, se encuentra superior a un año fecha 14 y 17/09/2021, al igual que el concepto sanitario de vehículo de lácteos (WHO 764) con fecha 15/09/2021.	Próxima visita
O	30	Se encuentra pared falsa del área de almacenamiento de alimentos con grieta y desprendimiento de pintura en algunas paredes del comedor.	Próxima visita
O	35	No se presenta adecuada ventilación en el área de preparación de alimentos, no hay adecuada remoción del calor.	Próxima visita
O	41	No se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	Próxima visita
O	48	No presenta el plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos.	Próxima visita
O	56	No se 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.	Próxima visita
O	57	No se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) del queso del postre registrando temperatura inicial de 7,5 °C y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, la pechuga de pollo guisada al pimentos temepratura final registró 56,8°C	Próxima visita
O	68	No 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).	Próxima visita
O	70	No se cuenta con la instalación de sistema de detección de humo.	Próxima visita
O	71	No presenta la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana y no cumple con las medidas de seguridad para descargas eléctricas, se encuentran algunas tomacorrientes sin medidas de protección.	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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Bernardes B.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79233479	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 11-004- RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**KR 95 B 130 A 19**	**TELÉFONO:**	**9360869**
OPERADOR	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**22/09/2022**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A _8___ AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE _9__A _13_ AÑOS	85	GRUPO ETÁREO 5: DE _>__A _14_ AÑOS	198

						NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
9 A 13 AÑOS	5	AJIACO	AJIACO	270	PESO MUESTREADO	283	320	292	274	283																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	119	108	101	105																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMIENTON	PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMIENTON	57	PESO MUESTREADO	61	60	61	60	55																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	107	105	96,5																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	90	PESO MUESTREADO	96	110	97	91	81																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	122	108	101	90																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	YUCA COCIDA CON CILANTRO	YUCA COCIDA CON CILANTRO	76	PESO MUESTREADO	83	82	77	65	72																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	108	101	85,5	94,7																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	40	PESO MUESTREADO	43	42	41	40	43																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	105	103	100	108																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	270	PESO MUESTREADO	260	250	270	245	250																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,3	92,6	100	90,7	92,6																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO MUESTREADO	86	99	78	85	77																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	116	91,8	100	90,6																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Hleno Monroy

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Bonilla

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:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 11-004- RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**KR 95 B 130 A 19**	**TELÉFONO:**	**9360869**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**22/09/2022**	**OPERADOR:**	**CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA**

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		
PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTÓN	PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTÓN	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		
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		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: