

	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	21	11	2022	Hora Inicio	7:35am
				Hora Finalización	3:40pm
5					
1. Identificación					
N° Convenio/Vigencia:		7144-2022		Nombre Asociado: UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN	
Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular:		113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA			
Fecha Inicio Operación:		15/09/2022		Fecha Final Operación: 31/12/2022	
Nombre Responsable del Servicio:		CARMEN MARIA TORRES			
2. Ubicación					
Localidad: FONTIBON		Barrio: ZONA FRANCA		Dirección: Calle 14B# 119A-71	
Tel: NO APLICA		Cel.: 3186980140		Correo Electrónico: comedorzonafranca@outlook.com	
3. Cobertura					
Cobertura Diaria Contratada:		150		N° Participantes en Atención: 148	
Participantes Autorizados por Plan de Compras		150		Total Asistencia del Día: 144	
				Total Histórico de Asistencia: 7423	
Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD					
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable
		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	
		☒	☐	☐	

 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 2 de 14																																																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																							
9	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Sopa o cazuela</td> <td>Habichuela</td> <td>2,36</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>conchitas</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td>arroz</td> <td>6,89</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>cilantro</td> <td>0,89</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>habichuela</td> <td>3,54</td> <td>3,57</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>2,86</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>Arveja</td> <td>4,43</td> <td>5,4</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Tomate chonto</td> <td>1,73</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>Papa criolla</td> <td>13,87</td> <td>13,88</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Tomate de árbol</td> <td>10,34</td> <td>10,40</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>39</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Papaya</td> <td>11,79</td> <td>11,8</td> </tr> <tr> <td>crema de leche</td> <td>0,96</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Habichuela	2,36	2,4	conchitas	3	3	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Cereal	arroz	6,89	7	cilantro	0,89	1,0	Verdura o ensalada	habichuela	3,54	3,57	Zanahoria	2,86	3,6	Arveja	4,43	5,4	Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	_____	_____	_____	Tomate chonto	1,73	1,8	Tubérculo o plátano	Papa criolla	13,87	13,88	_____	_____	_____	Bebida de fruta	Tomate de árbol	10,34	10,40	Leche	39	39	Postre	Papaya	11,79	11,8	crema de leche	0,96	1	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Menú	Ingredientes			Peso Neto																																																																					
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																						
Sopa o cazuela	Habichuela	2,36	2,4																																																																						
	conchitas	3	3																																																																						
	_____	_____	_____																																																																						
	_____	_____	_____																																																																						
Cereal	arroz	6,89	7																																																																						
	cilantro	0,89	1,0																																																																						
Verdura o ensalada	habichuela	3,54	3,57																																																																						
	Zanahoria	2,86	3,6																																																																						
	Arveja	4,43	5,4																																																																						
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																							
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																						
Proteína	_____	_____	_____																																																																						
	Tomate chonto	1,73	1,8																																																																						
Tubérculo o plátano	Papa criolla	13,87	13,88																																																																						
	_____	_____	_____																																																																						
Bebida de fruta	Tomate de árbol	10,34	10,40																																																																						
	Leche	39	39																																																																						
Postre	Papaya	11,79	11,8																																																																						
	crema de leche	0,96	1																																																																						
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 aseó; 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	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>SANTORINI</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>6/10/2022</td> <td>_____</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>ELTRIUNFO</td> <td>11/08/2022</td> <td>30/06/2020</td> <td>3/10/2022</td> <td>_____</td> <td>SPU 108</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>_____</td> <td>18/11/2021</td> <td>_____</td> <td>WON 875</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>_____</td> <td>18/11/2021</td> <td>_____</td> <td>WON 875</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>_____</td> <td>18/11/2021</td> <td>_____</td> <td>WON 875</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	_____	_____	SANTORINI	_____	_____	6/10/2022	_____	SKM 154	Carne	_____	_____	ELTRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	_____	SPU 108	Leche	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875	Queso	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875	Yogurt	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875	C ☐ NC ☒ NA ☐																	
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																	
Pollo	_____	_____	SANTORINI	_____	_____	6/10/2022	_____	SKM 154																																																																	
Carne	_____	_____	ELTRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	_____	SPU 108																																																																	
Leche	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875																																																																	
Queso	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875																																																																	
Yogurt	_____	_____	El Mortiño	09y10/03/2022	_____	18/11/2021	_____	WON 875																																																																	

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 3 de 14

14	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
	Helado	_____	_____	Colombina	18/01/2022	FAVORABLE	_____	18/11/2021	WON 875
	Crema de leche	_____	_____	El Mortino	09/10/03/2022	FAVORABLE	_____	18/11/2021	WON 875
	Huevos	_____	_____	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	_____	10/02/2022	SXY 302
	Mayonesa	_____	_____	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	_____	10/02/2022	SXY 302
	Atún	_____	_____	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	_____	10/02/2022	SXY 302
	Abarrotes	_____	_____	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	_____	10/02/2022	SXY 302
	Pescado	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	Pulpas	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

 ALCALDIA 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 4 de 14	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	CARMEN MARIA TORRES (RESPONSABLE)		7/04/2022	
	2	NORMA GALINDO (NUTRICIONISTA)		24/01/2022	
	3	ALEJANDRA AVILA (Auxiliar)		27/09/2022	
	4	HEIDY PARRA		12/09/2022	
	5	DIANA CAMARGO		6/12/2021	
	6	OLGA BELTRAN		17/08/2022	
	7				
	8				
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" 10/10/2022- 27/10/2022 Fecha: _____	C NC NA ☒ ☐ ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. 24/09/2022 - 27/10/2022 Fecha: _____	C NC NA ☒ ☐ ☐
	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. 15/10/2022 Fecha: _____			Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	HEIDY PARRA		24/09/2022 - 27/10/2022	
	2	DIANA CAMARGO		10/10/2022 - 27/10/2022	
	3	OLGA BELTRAN		26/10/2022 -27/10/2022	
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
9					

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 5 de 14

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están contruidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C ☐ NC ☒ NA ☐
Nº	Concepto Sanitario				Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al "Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación" Concepto: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ % Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Nº Acta: _____ Hospital/Subred: _____				C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C ☐ NC ☒ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

FORMATO NO CONTROLADO

PAGINA 6 de 14

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 ☐ NC ☐ NA ☒
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses Fecha Lavado Tanque: Día <u>27</u> Mes <u>08</u> Año <u>2022</u> Material: <u>PLASTICO</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMIGACIONES KERMES SAS Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>11</u> Mes <u>03</u> Año <u>2022</u>				C ☒ NC ☐ NA ☐
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores 27/08/2022 Fecha último control: _____ FUMIGACIONES KERMES Empresa: _____ FAVORABLE Concepto Sanitario: _____	C ☒ NC ☐ NA ☐	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C ☒ NC ☐ NA ☐

 ALCALDIA 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 7 de 14
---	--	--

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
----	-----------	-----------------------

49	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">Cantidad Evidenciada</th> <th style="width: 20%;">Menaje portable</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 300</td> <td>10</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postretera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 300	10	Recipiente hermético 500 ml	15	15	Cuchara postre	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 1000 ml	15	15	Cuchara sopa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 330 ml	15	15	Cuchillo mesa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 200 ml	15	15	Tenedor mesa	1 por cada participante	150				Postretera	1 por cada participante	150				Vaso jugo	1 por cada participante	0				Plato sopa	1 por cada participante	150				Plato seco	1 por cada participante	150				C ☐ NC ☒ NA ☐
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																									
Bandeja plástica	10 por cada 300	10	Recipiente hermético 500 ml	15	15																																																									
Cuchara postre	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 1000 ml	15	15																																																									
Cuchara sopa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 330 ml	15	15																																																									
Cuchillo mesa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 200 ml	15	15																																																									
Tenedor mesa	1 por cada participante	150																																																												
Postretera	1 por cada participante	150																																																												
Vaso jugo	1 por cada participante	0																																																												
Plato sopa	1 por cada participante	150																																																												
Plato seco	1 por cada participante	150																																																												

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 servicio 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 servicio 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 postres. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio, 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 servicio	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 ☐

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 8 de 14

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 ☐																																
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 ☐																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE CONCHITAS</td> <td>84</td> <td>70,3</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON CILANTRO</td> <td>89,7</td> <td>80,3</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE RES MECHADA</td> <td>80,5</td> <td>71,5</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA</td> <td>26,5</td> <td>24,9</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA CRIOLLA DORADA</td> <td>41,5</td> <td>40,1</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE TOMATE DE ARBOL</td> <td>19,9</td> <td>15,8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>PAPAYA CON CREMA DE LECHE</td> <td>8,7</td> <td>21,5</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	84	70,3	Cereal	ARROZ CON CILANTRO	89,7	80,3	Proteína	CARNE DE RES MECHADA	80,5	71,5	Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	26,5	24,9	Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	41,5	40,1	Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	19,9	15,8	Postre	PAPAYA CON CREMA DE LECHE	8,7	21,5
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	84	70,3																																		
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	89,7	80,3																																		
Proteína	CARNE DE RES MECHADA	80,5	71,5																																		
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	26,5	24,9																																		
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	41,5	40,1																																		
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	19,9	15,8																																		
Postre	PAPAYA CON CREMA DE LECHE	8,7	21,5																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
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 __16__ Mes __11__ 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: 31/10/2022	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
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. 12/10/2022 RESPONSABLE DEL SERVICIO Fecha: 12/10/2022 PROFESIONAL SOCIAL 26/10/2022 NUTRICIONISTA	C ☒ NC ☐ NA ☐																																

 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 9 de 14			
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 <input type="text"/> Mes <input type="text"/> Año <input type="text"/>	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 <u>31</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u> APROBADO 01-11-2022	C ☐ NC ☒ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoria 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. Ingresar la información al sistema SIRBE Actividad IEC: _____ Actividad Física: _____ Fecha: _____	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C ☐ NC ☐ NA ☒
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato "Plan de Emergencias establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ RADICADO 14/10/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). Fecha: _____ pago 09/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución N° 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL.	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario - Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 10 de 14

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	<p>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.</p> <p>Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐	72	<p>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</p>	C ☐ NC ☐ NA ☒

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐
74	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variables 66 No aplican, se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 31: El comedor cuenta con solicitud de visita al ente correspondiente con fecha 29/08/2022.

Se evidencio en visita 5.80 kg de papaya para el postre del menú 1 con posible contaminación biológica, sin embargo, el asociado realizo acción correctiva inmediata y cambiaron el producto para la preparación en buenas condiciones de calidad.

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



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 11 de 14

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SUN - NOVEORO
MARIA TORRES.

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 13 de 14

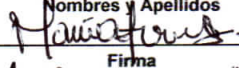
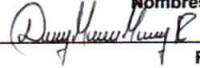
Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	10	16/11/2022	21/11/2022 Se evidencia que se ajusto el plan de compras acorde con lo establecido en minuta patron y analisis nutricional.	X		CERRADO		
R	53	16/11/2022	21/11/2022 Se evidencia que según muestras de referencias almacenadas del menú 24 correspondiente al día sábado 19/11/2022, no se garantizó a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido, según minuta la ensalada del día era de zanahoria, manzana y crema de leche; Sin embargo lo evidenciado en las muestras de la ensalada no se suministraron los componentes manzana, ni crema de leche de la preparación; de igual manera se evidencia que según formato de autorización de cambio preparaciones del día 17/11/2022 para el menú 22 se intercambió el postre papaya con queso doble crema por mandarina, no se garantizó el lacteo (queso doble crema) a los participantes acorde al menú establecido y no cuenta con autorización de nutricionista local para dicho intercambio. Por tal motivo se reitera el requerimiento.	X		ABIERTO		X
P	3	26/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico se efectuó descongelación de arveja en cocción para descongelar. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
R	9	26/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que se utiliza la totalidad de ingredientes en la preparación del menú del día correspondiente a menú 1.	X		CERRADO		
P	11	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones para el menú 1 de hoy 21/11/2022, no se cuenta con pasta conchitas. Para el menú 2 del martes 22/11/2022 falta carne para la sopa, atún falta 3,7 kg, calabaza 0,48 kg, 0,350 kg de queso doble crema. Para menú 3 del miércoles 23/11/2022 falta pechuga de pollo, carne para la sopa, 0,4 kg de maracuya, zanahoria, leche entera. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	12	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que no cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de los alimentos adquiridos por el comedor. Se mantiene en plan de mejora, en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	14	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que ya se cuenta con concepto sanitario e proveedor de helado Colombina encontrándose vigente y favorable; sin embargo, aún no se cuenta con el concepto sanitario del proveedor de carnes Santotini, ni su autorización sanitaria y el concepto sanitario del vehículo transportador de lacteos se encuentra superior a un año con fecha 18/11/2021. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	20	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que se encuentran almacenadas las muestras de referencia de todas las preparaciones acorde a lo estipulado en anexo técnico.	X		CERRADO		
O	21	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que el personal manipulador ya cuenta dotación completa.	X		CERRADO		
P	30	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar, Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	34	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que continuo marco de ventana de servido de alimentos con corrosión. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		

 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		14 de 14			

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O.P.R. dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumplimiento		Estado	Generación	
				SI	NO		P	R
P	36	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia lámpara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	47	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura en la base, falta utilería recipientes, medidoras, vasos para el jugo, los que tienen son de capacidad de 200 ml, soportes de estufa presentan deterioro de pintura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	49	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que no cuenta con vasos de jugo con capacidad suficiente de 330 ml capacidad de los existentes son 200 ml. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	54	22/09/2022	21/11/2022 No cumple con los pesos servidos en menú 1 en grupo etareo mayores de 14 años en sorbete de tomate de árbol, debido a que los vasos que se sirve el sorbete no tienen capacidad mayor 200 ml por tanto no se ha dado cumplimiento en esta preparación con el gramaje para este grupo etareo. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	57	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como papa criolla dorada T1= 41,5°C y T2=40,1°C, verduras cocidas con mayonesa fría T1= 26,5°C y T2= 24,9°C, sorbete de tomate de árbol T1= 19,9° y T2= 15,8°C, postre papaya con crema de leche T1= 8,7°C y T2= 21,5°C. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	58	22/09/2022	21/11/2022 No presenta soporte del fortalecimiento que realiza la SLIS a la nutricionista, la responsable refiere que fue efectuada el día de hoy 21/11/2022, se encuentra en espera de soporte de asistencia, presenta asistencia sensibilización vigilancia nutricional de la nutricionista con fecha 16/11/2022, falta la asistencia de la responsable del servicio en sensibilización vigilancia nutricional.	X		ABIERTO		
P	59	10/10/2022	21/11/2022 Se evidencia que se envió cronograma de toma trimestral a la nutricionista está local 31/10/2022; Sin embargo, no se realizó nueva toma de datos antropométricos, y las efectuadas por la nutricionista el día 11/10/2022, no se encuentran validadas, debido a que no se cuenta con balanza digital, ni con el tallímetro en el momento de la toma, adicional la nutricionista no cuenta con capacitación en fortalecimiento de toma de datos antropométricos. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	60	22/09/2022	21/11/2022 Se evidencia que aún no cuenta con balanza digital, ni pesa patrón. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	71	22/09/2022	21/11/2022 se evidencia soporte de solicitud para capacitación en teoría de fuego manejo de extintores y seguridad humana con fecha 27-09-2022, aun no se cuenta. No se cumple con las medidas de seguridad para la evacuación completas falta linterna, chalecos o brazaletes para los brigadistas. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<div> <div> MARTA TORRES V. </div> <div> Nombres y Apellidos </div> <div>  </div> <div> Firma </div> <div> 1073-238-794 </div> <div> Cédula de Ciudadanía </div> <div> Responsable del Servicio </div> <div> Cargo </div> </div>	<div> <div> Hilena Monroy Roca </div> <div> Nombres y Apellidos </div> <div>  </div> <div> Firma </div> <div> 52696524 </div> <div> Cédula de Ciudadanía </div> <div> Apoyo a Supervisión </div> <div> Cargo </div> </div>

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



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO							
UNIDAD OPERATIVA:	113763-CCCP -09-004-ZONA FRANCA									
DIRECCIÓN:	Calle 14B# 119A-71	TELÉFONO:	NO APLICA							
OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN	FECHA: (dd/mm/aaaa)	21/11/2022							
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _A_ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _A_ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_ A _8_ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_ A _13_ AÑOS	31	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_ A _14_ AÑOS	116

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	8	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	300	PESO MUESTREADO	323	277	286	275	295	309	338	328													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	92,3	95,3	91,7	98,3	103	113	109														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	44	PESO MUESTREADO	56	59	44	46	45	47	48	46													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	127	134	100	105	102	107	109	105														
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	108	PESO MUESTREADO	108	119	112	104	126	108	100	114													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110	104	96,3	117	100	92,6	106														
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	68	PESO MUESTREADO	67	69	76	63	68	75	69	73													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,5	101	112	92,6	100	110	101	107														
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	40	PESO MUESTREADO	46	39	38	36	45	44	40	42													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	97,5	95	90	113	110	100	105														
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO MUESTREADO	200	200	200	200	200	200	200	200													1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7														
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	FRESAS CON CREMA	PAPAYA CON CREMA	89	PESO MUESTREADO	107	82	90	90	103	91	90	80													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	92,1	101	101	116	102	101	89,9														
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3														

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: Helena Monroy Paz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: MAZIA DOLZES V.

 ALCALDIA 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:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA		
DIRECCIÓN:	Calle 14B# 119A-71	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/11/2022	OPERADOR:	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON CREMA	PAPAYA CON CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Hilena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]

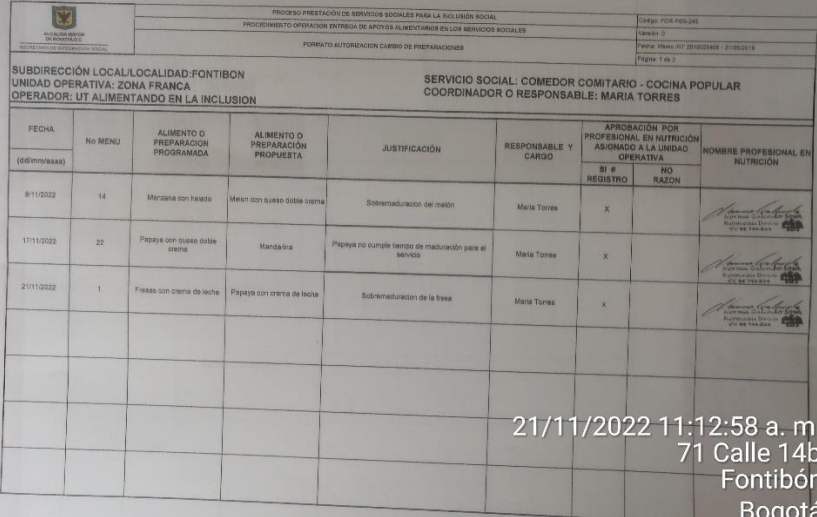
NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Torres V.

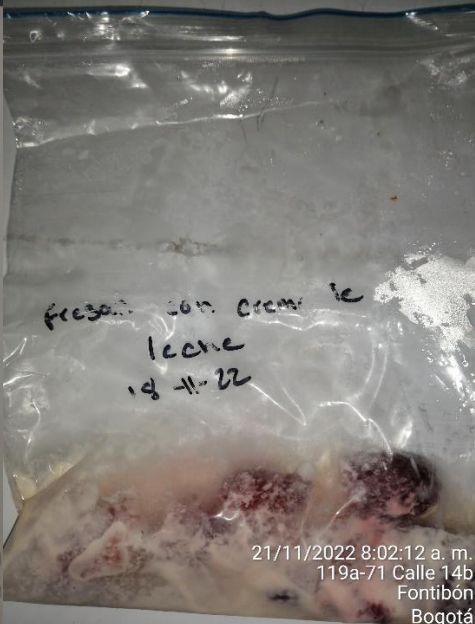
 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	

FECHA DE VISITA	DIA	21	MES	11	AÑO	2022
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113763-CCCP 09-004- ZONA FRANCA						
N° CONVENIO/VIGENCIA: 7144-2022						
TIPO DE VISITA: <div> Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐ </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



21/11/2022 11:12:58 a. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca



21/11/2022 8:02:12 a. m.
119a-71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá

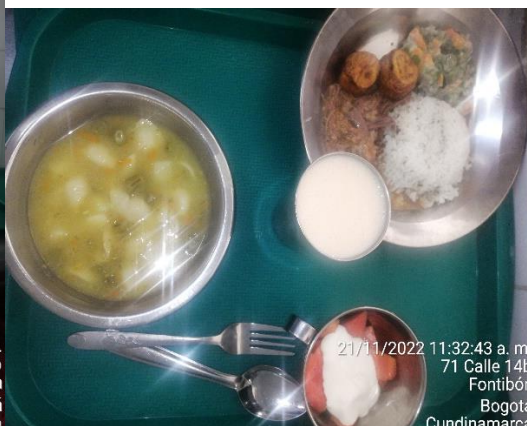
No de Variable: 1

Descripción: Se evidencia en verificación de muestras de referencia correspondientes al menú 23 de día viernes 18/11/2022, se encuentra almacenado como postre fresas con crema, el postre establecido para este menú era banano con queso doble crema, no cuentan con autorización de nutricionista de dicho intercambio; De igual manera se evidencia en el formato de intercambio el día 17/11/2022 se presenta intercambio del postre del menú 22 papaya con queso se intercambió por mandarina, este intercambio no cuenta con la autorización de la nutricionista local, ya que no se suministró el queso, alterando el análisis nutricional.

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>	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	



21/11/2022 11:24:34 a. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca



21/11/2022 11:32:43 a. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca



21/11/2022 11:33:10 a. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca

No de Variable: 50

Descripción: Se evidencia que el servicio inicia a las 11.33 am, debido a que el almuerzo no se encontraba listo, generando tiempos de espera, siendo no conforme con los horarios establecidos en anexo tecnico de inicio del servicio (10:30 am)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL						
FORMATO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE						
SUBDIRECCIÓN LOCAL / TÉCNICA				SERVICIO SOCIAL: CCOF ZONA FRANCA		
FECHA	PROFESIONAL RESPONSABLE	POBLACIÓN OBJETO	TEMA	LUGAR	HORA	DIRECCIÓN
29 10 2022	Norma Galindo- Nutricionista Dietista	Población en general	Importancia del consumo de Frutas y verduras taller presencial, video informativo a través whatsapp y carteles informativos del tema a tratar en el mes al 80% de la población que asiste al comedor comunitario	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR ZONA FRANCA	9:00 a.m - 3:00 pm	Calle 14b # 119A - 71 Zona Franca Fontibón
16 11 2022	Norma Galindo- Nutricionista Dietista	Población en general	Reducción de azúcares añadidos, Endúlzate Saludablemente, taller presencial, video informativo a través whatsapp y carteles informativos del tema a tratar en el mes al 80% de la población que asiste al comedor comunitario	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR ZONA FRANCA	9:00 a.m - 3:00 pm	Calle 14b # 119A - 71 Zona Franca Fontibón
9 12 2022	Norma Galindo- Nutricionista Dietista	Población en general	Actividad física baile merengue, taller presencial, video informativo a través whatsapp y carteles informativos del tema a tratar en el mes al 80% de la población que asiste al comedor comunitario	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR ZONA FRANCA	9:00 a.m - 3:00 pm	Calle 14b # 119A - 71 Zona Franca Fontibón
Aprobado Por Nutricionista Local						

21/11/2022 12:35:50 p. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca

No de Variable: 65

Descripción: Se evidencia que no se desarrollaron las actividades IEC (reducción de azúcares añadidos, Endúlzate saludablemente y actividad física baile merengue), según lo planteado en el plan de promoción en estilos aprobado programadas para el día 16/11/2022.



21/11/2022 7:59:00 a. m.
119a-71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá



21/11/2022 7:59:09 a. m.
119a-71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá



21/11/2022 8:00:08 a. m.
119a-71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá

[illegible]

21/11/2022 11:12:58 a. m.
71 Calle 14b
Fontibón
Bogotá
Cundinamarca

No de Variable: 53

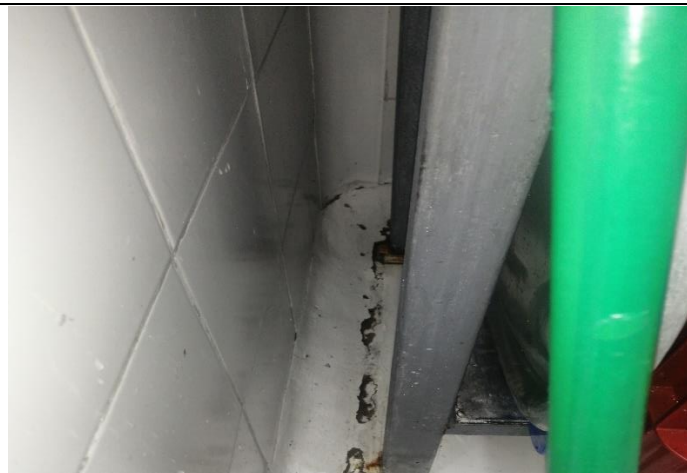
Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que según muestras de referencias almacenadas del menú 24 correspondiente al día sábado 19/11/2022, no se garantizó a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido, según minuta la ensalada del día era de zanahoria, manzana y crema de leche; Sin embargo lo evidenciado en las muestras de la ensalada no se suministraron los componentes manzana, ni crema de leche de la preparación; de igual manera se evidencia que según formato de autorización de cambio preparaciones del día 17/11/2022 para el menú 22 se intercambió el postre papaya con queso doble crema por mandarina, no se garantizó el lácteo (queso doble crema) a los participantes acorde al menú establecido y no cuenta con autorización de nutricionista local para dicho intercambio. Por tal motivo se reitera el requerimiento.

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



No de Variable: 3

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico se efectúo descongelación de arveja en cocción para descongelar. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.



No de Variable: 30

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar, Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

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



No de Variable: 34

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que continuo marco de ventana de servido de alimentos con corrosión. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.



No de Variable: 36

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia lámpara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

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



No de Variable: 47

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura en la base, falta utilería recipientes, medidoras, vasos para el jugo, los que tienen son de capacidad de 200 ml, soportes de estufa presentan deterioro de pintura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable:57

Descripción: 21/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como papa criolla dorada T1= 41,5°C y T2=40,1°C, verduras cocidas con mayonesa fría T1= 26,5°C y T2= 24,9°C, sorbete de tomate de árbol T1= 19,9° y T2= 15,8°C, postre papaya con crema de leche T1= 8,7°C y T2= 21,5°C. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 1

GRUPO 6 a 8 años



GRUPO 9 a13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión

DARY MILENA MONROY ROA

Nombres y Apellidos

52696524

Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022				FORMATO NO CONTROLADO				
					PAGINA	1 de 14			
Fecha de Visita	16	11	2022	Hora Inicio	8:15	Hora Finalización	4:45		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>7144-2022</u> Nombre Asociado: <u>UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN</u> Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: <u>113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA</u> Fecha Inicio Operación: <u>15/09/2022</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2022</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>CARMEN MARIA TORRES</u>									
2. Ubicación Localidad: <u>FONTIBON</u> Barrio: <u>ZONA FRANCA</u> Dirección: <u>Calle 14B# 119A-71</u> Tel: <u>NO APLICA</u> Cel.: <u>3186980140</u> Correo Electrónico: <u>comedorzonafranca@outlook.com</u>									
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>150</u> N° Participantes en Atención: <u>150</u> Participantes Autorizados por Plan de Compras <u>150</u> Total Asistencia del Día: <u>144</u> Total Histórico de Asistencia: <u>6802</u>									
Capítulo 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	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 servicio 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

		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 ASOCIACION 2022				FORMATO NO CONTROLADO																																																																							
		PAGINA		2 de 14																																																																									
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																																																							
9	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Sopa o cazuela</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Lechuga</td> <td>3.09</td> <td>4.74</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>3.98</td> <td>3.98</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>3.86</td> <td>5.4</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>Papa</td> <td>13.86</td> <td>14.01</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>3.55</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Guanabana</td> <td>10.34</td> <td>6.12</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>39</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Pera</td> <td>25.35</td> <td>19.14</td> </tr> <tr> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>					Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Cereal	—	—	—	—	—	—	Verdura o ensalada	Lechuga	3.09	4.74	Zanahoria	3.98	3.98	Tomate	3.86	5.4	Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	—	—	—	—	—	—	Tubérculo o plátano	Papa	13.86	14.01	Leche	3.55	4.0	Bebida de fruta	Guanabana	10.34	6.12	Leche	39	39	Postre	Pera	25.35	19.14	—	—	—	C ☐ NC ☒ NA ☐	
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																											
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																										
Sopa o cazuela	—	—	—																																																																										
	—	—	—																																																																										
	—	—	—																																																																										
	—	—	—																																																																										
Cereal	—	—	—																																																																										
	—	—	—																																																																										
Verdura o ensalada	Lechuga	3.09	4.74																																																																										
	Zanahoria	3.98	3.98																																																																										
	Tomate	3.86	5.4																																																																										
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																											
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																										
Proteína	—	—	—																																																																										
	—	—	—																																																																										
Tubérculo o plátano	Papa	13.86	14.01																																																																										
	Leche	3.55	4.0																																																																										
Bebida de fruta	Guanabana	10.34	6.12																																																																										
	Leche	39	39																																																																										
Postre	Pera	25.35	19.14																																																																										
	—	—	—																																																																										
Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos																																																																													
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																							
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS "Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual", incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☐ NC ☒ NA ☐		11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																																																							
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C ☐ NC ☒ NA ☐		13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo de Alimentos," procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" y formato "Recepción de alimentos" tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																							
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																																																							
14	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>SANTORINI</td> <td>—</td> <td>15/11/2016</td> <td>11/11/2021</td> <td>—</td> <td>ERK 835</td> </tr> <tr> <td>Came</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>ELTRIUNFO</td> <td>11/08/2022</td> <td>30/06/2020</td> <td>3/10/2022</td> <td>—</td> <td>SPU 108</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>—</td> <td>18/11/2021</td> <td>—</td> <td>WON 875</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>—</td> <td>18/11/2021</td> <td>—</td> <td>WON 875</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>El Mortiño</td> <td>09y10/03/2022</td> <td>—</td> <td>18/11/2021</td> <td>—</td> <td>WON 875</td> </tr> </tbody> </table>					Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	—	—	SANTORINI	—	15/11/2016	11/11/2021	—	ERK 835	Came	—	—	ELTRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	—	SPU 108	Leche	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875	Queso	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875	Yogurt	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875	C ☐ NC ☒ NA ☐																	
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																					
Pollo	—	—	SANTORINI	—	15/11/2016	11/11/2021	—	ERK 835																																																																					
Came	—	—	ELTRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	—	SPU 108																																																																					
Leche	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875																																																																					
Queso	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875																																																																					
Yogurt	—	—	El Mortiño	09y10/03/2022	—	18/11/2021	—	WON 875																																																																					

 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	3 de 14
14	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa	
	Helado	—	—	—	—	—	—	18/11/2021	WON 875	
	Crema de leche	—	—	El Mortiño	09/10/03/2022	FAVORABLE	—	18/11/2021	WON 875	
	Huevos	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	10/02/2022	SXY 302	
	Mayonesa	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	10/02/2022	SXY 302	
	Atún	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	10/02/2022	SXY 302	
	Abarrotes	—	—	MAKRO	19/01/2022	FAVORABLE	—	10/02/2022	SXY 302	
	Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Pulpas	—	—	—	—	—	—	—	—	
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos										
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.			C ☒ NC ☐ NA ☐		16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).			C ☒ NC ☐ NA ☐
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.			C ☒ NC ☐ NA ☐		18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.			C ☒ NC ☐ NA ☐
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" tres veces durante el día. Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.			C ☒ NC ☐ NA ☐		20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.			C ☐ NC ☒ NA ☐
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador										
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.			C ☐ NC ☒ NA ☐		22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.			C ☒ NC ☐ NA ☐

		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 4 de 14	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	CARMEN MARIA TORRES (RESPONSABLE)		7/04/2022	
	2	NORMA GALINDO (NUTRICIONISTA)		24/01/2022	
	3	ALEJANDRA AVILA (Auxiliar)		27/09/2022	
	4	HEIDY PARRA		12/09/2022	
	5	DIANA CAMARGO		6/12/2021	
	6	OLGA BELTRAN		17/08/2022	
	7				
	8				
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" 10/10/2022- 27/10/2022 Fecha: _____			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	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. 15/10/2022 Fecha: _____				
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. 24/09/2022 - 27/10/2022 Fecha: _____			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.				
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	HEIDY PARRA		24/09/2022 - 27/10/2022	
	2	DIANA CAMARGO		10/10/2022 - 27/10/2022	
	3	OLGA BELTRAN		26/10/2022 -27/10/2022	
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
9					

		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 5 de 14										
Categoría 5: Sanitario															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento								
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C	NC	NA	☒	☐	☐	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	NC	NA	☒	☐	☐
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C	NC	NA	☒	☐	☐	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están contruidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C	NC	NA	☐	☒	☐
Nº	Concepto Sanitario						Nivel de Cumplimiento								
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al "Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación" Concepto: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ % Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Nº Acta: _____ Hospital/Subred: _____						C NC NA ☒ ☐ ☐								
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento								
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C	NC	NA	☒	☐	☐	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C	NC	NA	☒	☐	☐
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C	NC	NA	☐	☒	☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas por la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anexo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C	NC	NA	☒	☐	☐

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 14	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 ☒ NC ☐ NA ☐
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº		Variable			Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses Fecha Lavado Tanque: Día <u>27</u> Mes <u>08</u> Año <u>2022</u> Material: <u>PLASTICO</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMIGACIONES KERMES SAS Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>11</u> Mes <u>03</u> Año <u>2022</u>				C ☒ NC ☐ NA ☐
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores 27/08/2022 Fecha último control: _____ FUMIGACIONES KERMES Empresa: _____ FAVORABLE Concepto Sanitario: _____	C ☒ NC ☐ NA ☐	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C ☒ NC ☐ NA ☐

		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 7 de 14																																																																	
Categoría 6: Menaje y Equipo																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																															
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐	NC ☒	NA ☐	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido "Formato de verificación de básculas y grameras".	C ☒	NC ☐	NA ☐																																																													
Variables																																																																						
49	<p>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.</p> <p>**Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciben 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.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 300</td> <td>10</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 300	10	Recipiente hermético 500 ml	15	15	Cuchara postre	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 1000 ml	15	15	Cuchara sopa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 330 ml	15	15	Cuchillo mesa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 200 ml	15	15	Tenedor mesa	1 por cada participante	150				Postera	1 por cada participante	150				Vaso jugo	1 por cada participante	0				Plato sopa	1 por cada participante	150				Plato seco	1 por cada participante	150				C ☐			NC ☒			NA ☐		
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																																	
Bandeja plástica	10 por cada 300	10	Recipiente hermético 500 ml	15	15																																																																	
Cuchara postre	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 1000 ml	15	15																																																																	
Cuchara sopa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 330 ml	15	15																																																																	
Cuchillo mesa	1 por cada participante	150	Recipiente hermético 200 ml	15	15																																																																	
Tenedor mesa	1 por cada participante	150																																																																				
Postera	1 por cada participante	150																																																																				
Vaso jugo	1 por cada participante	0																																																																				
Plato sopa	1 por cada participante	150																																																																				
Plato seco	1 por cada participante	150																																																																				
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																															
50	<p>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.</p> <p>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).</p>	C ☒	NC ☐	NA ☐	51	<p>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 postres.</p> <p>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.</p>	C ☒	NC ☐	NA ☐																																																													
52	<p>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.</p> <p>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</p>	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 ☐																																																													

 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 8 de 14																																
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 ☐																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO</td> <td>81.8</td> <td>70.2</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON AJONJOLI</td> <td>87.8</td> <td>69.4</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE RES ASADA</td> <td>70.1</td> <td>66.5</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA</td> <td>17.2</td> <td>14.6</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PURÉ DE PAPA</td> <td>48.3</td> <td>65.6</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE GUANABANA</td> <td>13.9</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>PERA</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	81.8	70.2	Cereal	ARROZ CON AJONJOLI	87.8	69.4	Proteína	CARNE DE RES ASADA	70.1	66.5	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	17.2	14.6	Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA	48.3	65.6	Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	13.9	7.0	Postre	PERA	NA	NA	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	81.8	70.2																																		
Cereal	ARROZ CON AJONJOLI	87.8	69.4																																		
Proteína	CARNE DE RES ASADA	70.1	66.5																																		
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	17.2	14.6																																		
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA	48.3	65.6																																		
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	13.9	7.0																																		
Postre	PERA	NA	NA																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años Fecha Fortalecimiento: Día ____ Mes ____ Año ____ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. Fecha Sensibilización Responsable del Servicio: Día ____ Mes ____ Año ____ Nutricionista : Día ____ Mes ____ Año ____	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: 31/10/2022	C ☐ NC ☒ NA ☐																																
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. 12/10/2022 RESPONSABLE DEL SERVICIO Fecha: 12/10/2022 PROFESIONAL SOCIAL 26/10/2022 NUTRICIONISTA	C ☒ NC ☐ NA ☐																																

		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 9 de 14	
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 <input type="text"/> / Mes <input type="text"/> / Año <input type="text"/>	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					
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 <u>31</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u> APROBADO 01-11-2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoria o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE Actividad IEC: _____ Actividad Física: _____ Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒			
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato "Plan de Emergencias establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ RADICADO 14/10/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). Fecha: _____ pago 09/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución N° 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL.	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario - Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Variables 62,63,65,66 No aplican, se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 31: El comedor cuenta con solicitud de visita al ente correspondiente con fecha 29/08/2022.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario

[illegible]

 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	13 de 14			
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
O	1	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que se realizan las preparaciones acordes a las minutas, sin intercambios de ninguna preparación. Menú 21- semana 4.	X		CERRADO		
R	2	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia alimentos para las preparaciones en óptimas condiciones de calidad.	X		CERRADO		
O	3	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico se efectuó descongelación de pulpa de guanábana sumergida en recipiente con agua para descongelar. Se genera plan de mejora	X		ABIERTO	X	
O	4	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia alimentos almacenados cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución 5109-2005).	X		CERRADO		
O	5	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia preparaciones de jugos y ensaladas acordes a los lineamientos del anexo técnico.	X		CERRADO		
O	6	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que se preparan los alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos.	X		CERRADO		
R	9	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes en la preparación, se observó para el menú 21 faltó 4,22 kg de pulpa de guanábana, 6,21 kg de pera. Se genera requerimiento.	X		ABIERTO		X
O	11	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones para el menú 21 de hoy 16/11/2022, no se cuenta con la totalidad de la pulpa de guanábana para la preparación del sorbete faltó 4,22 kg y de pera faltó 6,21 kg; adicional para el menú 22 del día 17/11/2022 falta arracacha, maíz común desgranado, zanahoria, aguacate, 5,6 kg de pulpa de lulo, 6,31 kg de papaya, queso doble crema; Para el menú 23 del día 18/11/2022 falta arveja, habichuela, zanahoria, arracacha, carne de cerdo, acelga, plátano hartón maduro, feijoa, banano, queso. Se genera plan de mejora.	X		ABIERTO	X	
P	12	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que no cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de los alimentos adquiridos por el comedor. Se mantiene en plan de mejora, en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	13	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que los formatos de recepción de alimentos y verificación de condiciones de transporte, se encuentran actualizados.	X		CERRADO		
P	14	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se cuenta con concepto sanitario proveedores de pollo Santorini, Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
P	16	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia alimentos almacenados en equipos de conservación debidamente rotulados.	X		CERRADO		
P	19	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia soportes de la verificación de temperaturas de equipos de conservación actualizados a la fecha.	X		CERRADO		
P	20	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se almacena las muestras de referencia los alimentos completos, se verifica que en el menú 20 del día 15/11/2022, no se encuentra la muestra del postre banano con queso doble crema, y en el menú 18 del día 12/11/2022, no se encuentra en la muestra almacenada de ensalada el componente aguacate. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X		ABIERTO		
O	21	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que el personal manipulador, aplica las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos, sin embargo, se evidencia que el personal manipulador nuevo, aun no cuenta con dotación completa, no cuenta con dotación de zapatos, utiliza zapatos negros. Se genera plan de mejora.	X		ABIERTO	X	
P	24	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia soportes de capacitación de minuta patrón con fecha 27-10-2022 y en criterios mínimos de aceptación y rechazo, el día 15-10-2022 al personal manipulador.	X		CERRADO		
O	25	26/10/2022	16/11/2022 Se evidencia soportes de capacitación de estandarización de al personal manipulador el día 27/10/2022.	X		CERRADO		
P	26	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que el plan de capacitación continuo y permanente ajustado con la intensidad horaria requerida de 10 horas acorde a lo requerido.	X		CERRADO		
O	30	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar. Se genera plan de mejora	X		ABIERTO	X	
O	34	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que continuo marco de ventana de servido de alimentos con corrosión. Se genera plan de mejora	X		ABIERTO	X	

 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 14 de 14		
		Tipo O.P.R.	Variable	Fecha Generación O.P.R. dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumplimiento SI NO	Estado
O	35	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia ventilador de pared de cocina, se adecua anejo.	X	CERRADO		
O	36	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia lampara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura. Se genera plan de mejora	X	ABIERTO	X	
P	37	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que se adecua área de alistamiento de personal compartida con área de almacenamiento de productos químicos e higienización de elementos de aseo por espacio reducido del predio, sin embargo, se encuentra debidamente señalado y cuenta con locker para el personal manipulador.	X	CERRADO		
O	39	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que se aplica el código de colores establecido, se tiene debidamente identificado los elementos de aseo según color uso.	X	CERRADO		
P	41	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que se cuenta con fichas de seguridad de productos químicos que se están utilizando, y el área se encuentra bajo llave.	X	CERRADO		
P	43	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia plan de saneamiento básico, ajustado a las particularidades del comedor.	X	CERRADO		
P	47	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura en la base, falta utería recipientes, medidoras, vasos para el jugo, los que tienen son de capacidad de 200 ml, soportes de estufa presentan deterioro de pintura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X	ABIERTO		
P	48	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que se cuenta con Plan de mantenimiento cronograma, hojas de vida de equipos y cronograma de mantenimientos, de igual manera se cuenta con formatos de verificación de basculas y grameras y termómetros actualizados.	X	CERRADO		
P	49	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que no cuenta con vasos de jugo con capacidad suficiente de 330 ml capacidad de los existentes son 200 ml. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X	ABIERTO		
P	54	22/09/2022	16/11/2022 No cumple con los pesos servidos en menú 21 para mayores de 14 años en sorbete y postre, no se ajusta al rango de tolerancia, los vasos que se sirve el sorbete no tienen capacidad mayor 200 ml por tanto no se ha dado cumplimiento en esta preparación con el gramaje para este grupo etareo. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X	ABIERTO		
O	56	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia recipientes 3 especias orégano, pimienta negra y ají triturado debidamente rotulados al alcance de los participantes.	X	CERRADO		
O	57	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como ensalada de lechuga, tomate y zanahoria T1= 17,2°C y T2= 14,2°C, pure de papa T1= 48,3°C, sorbete de guanábana T1= 13,9°C y T2=7,0°C. Se genera plan de mejora	X	ABIERTO	X	
P	58	22/09/2022	16/11/2022 No presenta soporte del fortalecimiento que realiza la SLIS a la nutricionista, tampoco cuenta con asistencia sensibilización vigilancia nutricional, se encuentra en espera de programación.	X	ABIERTO		
O	59	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que se envió cronograma de toma trimestral a la nutricionista está local 31/10/2022, Sin embargo, no se realizó nueva toma de datos antropométricos, y las efectuadas por la nutricionista el día 11/10/2022, no se encuentran validadas, debido a que no se cuenta con balanza digital, ni con el tallímetro en el momento de la toma, adicional la nutricionista no cuenta con capacitación en fortalecimiento de toma de datos antropométricos. Se genera plan de mejora.	X	ABIERTO	X	
P	60	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que aún no cuenta con balanza digital, ni pesa patrón. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	X	ABIERTO		
O	64	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia que se envió el plan de promoción de hábitos de vida saludable a nutricionista local con fecha 31/10/2022.	X	CERRADO		
P	68	10/10/2022	16/11/2022 Se evidencia soporte de carta de radicado y soporte de pago a la UAECOB con fecha 09/11/2022.	X	CERRADO		
P	69	22/09/2022	16/11/2022 Se evidencia que cuenta con botiquín debidamente dotado con fechas de vencimiento vigentes.	X	CERRADO		
P	71	22/09/2022	16/11/2022 se evidencia soporte de solicitud para capacitación en teoría de fuego manejo de extintores y seguridad humana con fecha 27-09-2022, aun no se cuenta. No se cumple con las medidas de seguridad para la evacuación completas falta linterna, chalecos o brazaletes para los brigadistas.	X	ABIERTO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CARMEN MARIA TORRES ULLAMARIN. Nombres y Apellidos Maria Torres Firma 1.013.238.794 Cédula de Ciudadanía Responsable del Servicio Cargo	Milena Monroy Roa Nombres y Apellidos Milena Monroy R. Firma 58696584 Cédula de Ciudadanía Apoyo a Supervisión Cargo

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



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252

Versión: 2

Fecha: Memo Int
I2019028518
17/06/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO		
UNIDAD OPERATIVA:	113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA				
DIRECCIÓN:	Calle 14B# 119A-71	TELÉFONO:	NO APLICA		
OPERADOR	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN	FECHA: (dd/mm/aaaa)	16/11/2022		
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A___ MESES 0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3_A_5_ AÑOS 1	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A_8_ AÑOS 2	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A_13_ AÑOS 31	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A_14_ AÑOS 116

						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 CUMPL	
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	300	PESO MUESTREADO	303	326	294	277	310	280	300	287														3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	109	98	92,3	103	93,3	100	95,7															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	108	PESO MUESTREADO	113	103	106	100	103	114	101	108														3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	95,4	98,1	92,6	95,4	106	93,5	100															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	77	PESO MUESTREADO	88	82	77	70	79	80	83	77														3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	106	100	90,9	103	104	108	100															
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	78	PESO MUESTREADO	86	79	78	68	73	79	78	82														3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	101	100	87,2	93,6	101	100	105															
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	99	PESO MUESTREADO	108	103	108	100	116	105	98	94														3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	104	109	101	117	106	99	94,9															
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	300	PESO MUESTREADO	200	200	200	200	200	200	200	200															1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7															
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1															
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PERA	PERA	150-170	PESO MUESTREADO	180	200	223	225	181	203	206	201															1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	118	131	132	106	119	121	118															
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1															

OBSERVACIONES:

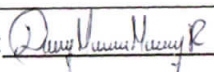
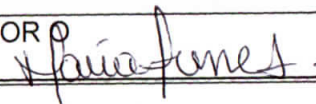
FIRMA PROFESIONAL: Milena Monroy Roca
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roca

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: María Torres
NOMBRES Y APELLIDOS: María Torres

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA		
DIRECCIÓN:	Calle 14B# 119A-71	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/11/2022	OPERADOR:	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA	PERA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Helena Homay Rios</u>	NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Maria Torres U.</u>

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE SAN JOSÉ Integración Social</small>	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022				FORMATO NO CONTROLADO	
					PÁGINA	1 de 3

Periodo Informe	Desde	1	10	2022	Hasta	31	10	2022	Fecha Revisión	16	11	2022
-----------------	-------	---	----	------	-------	----	----	------	----------------	----	----	------

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7144-2022 Nombre Asociado: UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSIÓN

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113763-CCP -09-004-ZONA FRANCA

Fecha Inicio Operación: 15/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio: CARMEN MARIA TORRES

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
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		NA
Compromiso 3 Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA
Compromiso 4 Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C	
Compromiso 5 Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C	
Compromiso 6 Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA
Compromiso 7 Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C	
Compromiso 8 Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C	
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		NA
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
Compromiso 16 Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		NA
Compromiso 17 Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)		NA
Compromiso 18 Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)		NA
Compromiso 19 Reporte de digitación del sistema SIRBE		NA
Compromiso 20 Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		NA

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022		FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	2 de 3		
Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN	
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C			
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C			
Compromiso 3	Formato Inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C			
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C			
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C			
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima	C			
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C			
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C			
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C			
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C			
Compromiso 11	No aplica soporte		NA		
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C			
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C			
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras. Formato de termómetros	C			
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA		
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA		
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN	
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C			
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C			
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

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme

X

No Conforme

F. Firmas

Quien atiende la visita

Quien realiza la visita

MARIA TORRES VILLAMARIN

Nombres y Apellidos

Maria Torres Villamarin

Firma

1.073.238.794.

Cédula de Ciudadanía

Responsable del servicio.

Cargo

Milena Monroy Roa

Nombres y Apellidos

Milena Monroy Roa

Firma

52.696.524

Cédula de Ciudadanía

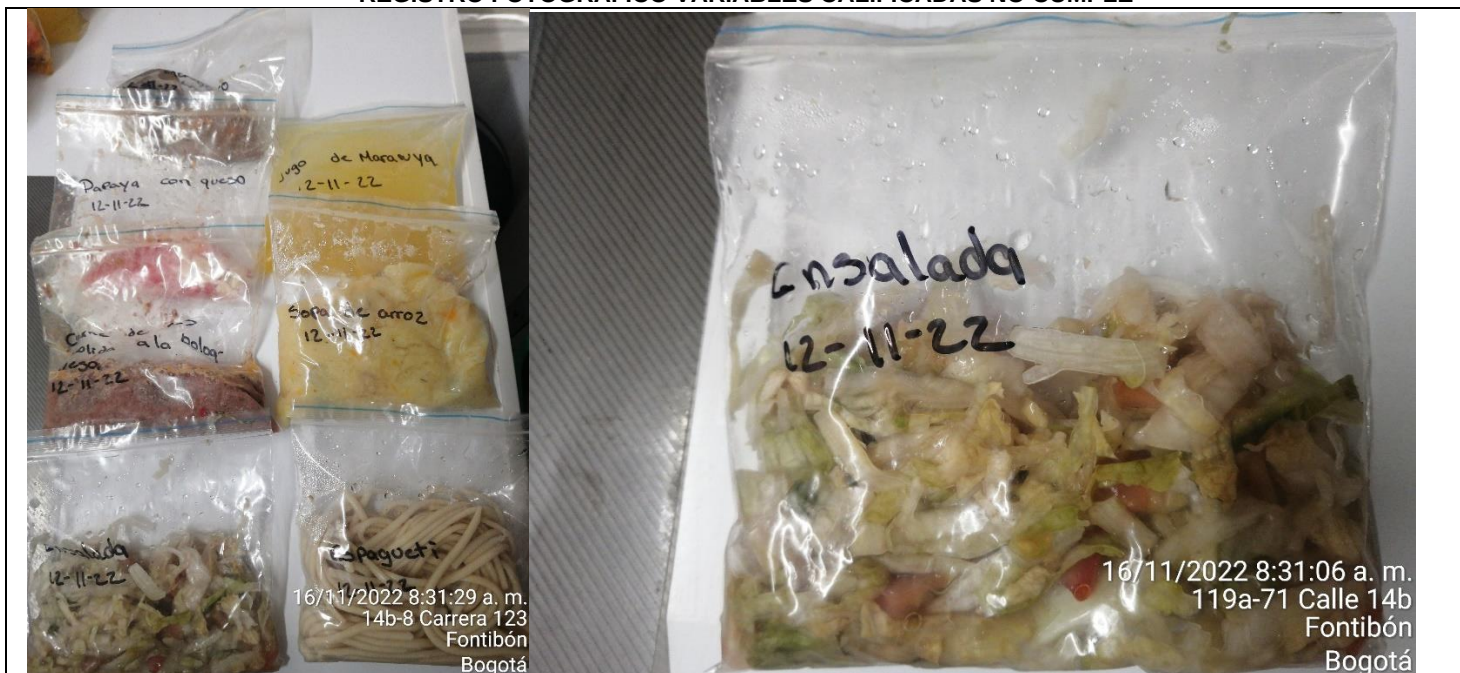
Apoyo a la Supervisión.

Cargo

 ALCALDIA 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	16	MES	11	AÑO	2022
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113763-CCCP 09-004- ZONA FRANCA						
N° CONVENIO/VIGENCIA: 7144-2022						
TIPO DE VISITA: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div> </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 53

Descripción: Se evidencia que según muestras de referencias almacenadas del menú 18 correspondiente al día 18/11/2022, no se garantizó a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido, según minuta la ensalada del día era de Lechuga, tomate y aguacate y cilantro; Sin embargo lo evidenciado en las muestras de la ensalada no se suministró el componente aguacate de la preparación. Por tal motivo se genera requerimiento.

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



No de Variable: 3

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico se efectúo descongelación de pulpa de guanábana sumergida en recipiente con agua para descongelar. Se genera plan de mejora



No de Variable: 9

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes en la preparación, se observó para el menú 21 faltó 4,22 kg de pulpa de guanábana, 6.21 kg de pera. Se genera requerimiento.

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



No de Variable: 20

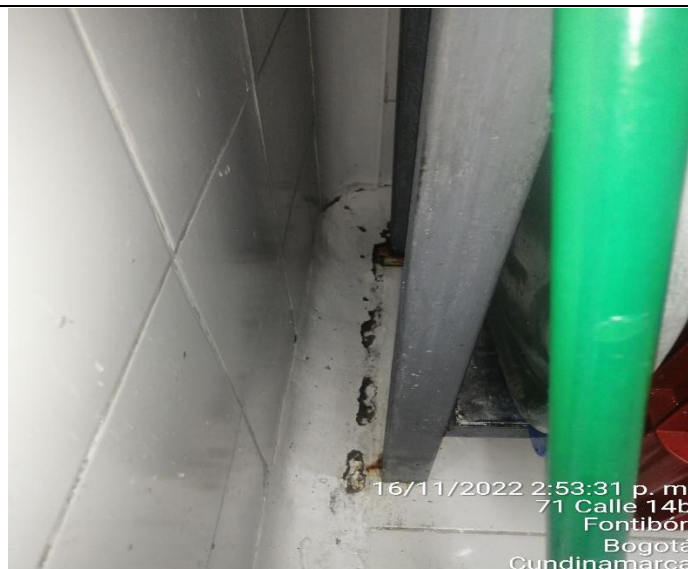
Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que no se almacena las muestras de referencia los alimentos completos, se verifica que en el menú 20 del día 15/11/2022, no se encuentra la muestra del postre banano con queso doble crema, y en el menú 18 del día 12/11/2022, no se encuentra en la muestra almacenada de ensalada el componente aguacate. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable: 21

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que el personal manipulador, aplica las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos, sin embargo, se evidencia que el personal manipulador nuevo, aun no cuenta con dotación completa, no cuenta con dotación de zapatos, utiliza zapatos negros. Se genera plan de mejora



No de Variable: 30

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar.

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



No de Variable: 34

Descripción 16/11/2022 Se evidencia que continuo marco de ventana de servido de alimentos con corrosión.



No de Variable: 36

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia lampara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura.

 ALCALDIA 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	



16/11/2022 3:08:38 p. m.
 71 Calle 14b
 Fontibón
 Bogotá
 Cundinamarca

No de Variable: 47

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura en la base, falta utilería recipientes, medidoras, vasos para el jugo, los que tienen son de capacidad de 200 ml, soportes de estufa presentan deterioro de pintura. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable:57

Descripción: 16/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como ensalada de lechuga, tomate y zanahoria T1= 17,2°C y T2= 14,6°C, pure de papa T1= 48,3°C, sorbete de guanábana T1= 13,9°C y T2=7,0°C. Se genera plan de mejora

 ALCALDIA 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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 21

GRUPO 6 a 8 años



GRUPO 9 a13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión

DARY MILENA MONROY ROA

Nombres y Apellidos

52696524

Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 14		
	Fecha de Visita: <u>26</u> / <u>10</u> / <u>2022</u>	Hora Inicio: <u>8:00</u>	Hora Finalización: <u>6:00</u>		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA					
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>7144-2022</u> Nombre Asociado: <u>Unión Temporal Alimentando en la Inclusión</u> Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: <u>113763-CCCP-09-004 Zona Franca</u> Fecha Inicio Operación: <u>15-09-2022</u> Fecha Final Operación: <u>31-12-2022</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Carmen Maria Torres</u>					
2. Ubicación Localidad: <u>Fontibón</u> Barrio: <u>Zona Franca</u> Dirección: <u>Calle 14B # 119A-71</u> Tel: <u>No tiene</u> Cel.: <u>3186980140</u> Correo Electrónico: <u>Comedor.zonaFranca@outlook.com</u>					
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>150</u> N° Participantes en Atención: <u>150</u> Participantes Autorizados por Plan de Compras: <u>150</u> Total Asistencia del Día: <u>139</u> Total Histórico de Asistencia: <u>2809</u>					
Capítulo 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 ☐ 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 servicio 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 ☐

 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 ASOCIACION 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 14
---	--	--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																		
9	<p>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</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Sopa o cazuela</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>lechuga</td> <td>3,29</td> <td>4,40</td> </tr> <tr> <td>Fresa</td> <td>3,22</td> <td>1,92</td> </tr> <tr> <td>manzana</td> <td>3,21</td> <td>8,46</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>Pechuga Pollo</td> <td>14,25</td> <td>14,25</td> </tr> <tr> <td>Fécula</td> <td>0,09</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>Plátano maduro</td> <td>13,87</td> <td>13,89</td> </tr> <tr> <td>Camela</td> <td>0,06</td> <td>0,06</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>maracayá</td> <td>10,34</td> <td>4,46</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>39</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>uva</td> <td>11,79</td> <td>11,80</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>2,88</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Cereal	-	-	-	-	-	-	Verdura o ensalada	lechuga	3,29	4,40	Fresa	3,22	1,92	manzana	3,21	8,46	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Pechuga Pollo	14,25	14,25	Fécula	0,09	0,1	Tubérculo o plátano	Plátano maduro	13,87	13,89	Camela	0,06	0,06	Bebida de fruta	maracayá	10,34	4,46	Leche	39	39	Postre	uva	11,79	11,80	Yogurt	2,88	3	C ☐ NC ☒ NA ☐
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																	
Sopa o cazuela	-	-	-																																																																	
	-	-	-																																																																	
	-	-	-																																																																	
	-	-	-																																																																	
Cereal	-	-	-																																																																	
	-	-	-																																																																	
Verdura o ensalada	lechuga	3,29	4,40																																																																	
	Fresa	3,22	1,92																																																																	
	manzana	3,21	8,46																																																																	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																	
Proteína	Pechuga Pollo	14,25	14,25																																																																	
	Fécula	0,09	0,1																																																																	
Tubérculo o plátano	Plátano maduro	13,87	13,89																																																																	
	Camela	0,06	0,06																																																																	
Bebida de fruta	maracayá	10,34	4,46																																																																	
	Leche	39	39																																																																	
Postre	uva	11,79	11,80																																																																	
	Yogurt	2,88	3																																																																	

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS "Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual", incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☒ 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	<p>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</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>Tonno</td> <td>04-03-22</td> <td>Tonno</td> <td>04-03-22</td> <td>30-06-2020</td> <td>11-11-2021</td> <td>-</td> <td>ERK 835</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Tonno</td> <td>04-03-22</td> <td>Tonno</td> <td>04-03-22</td> <td>30-06-2020</td> <td>11-11-2021</td> <td>-</td> <td>ERK 835</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Colifrance</td> <td>18-02-22</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>18-11-2021</td> <td>-</td> <td>wcn 875</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Colifrance</td> <td>18-02-22</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>18-11-2021</td> <td>-</td> <td>wcn 875</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Colifrance</td> <td>18-02-22</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>18-11-2021</td> <td>-</td> <td>wcn 875</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	Tonno	04-03-22	Tonno	04-03-22	30-06-2020	11-11-2021	-	ERK 835	Carne	Tonno	04-03-22	Tonno	04-03-22	30-06-2020	11-11-2021	-	ERK 835	Leche	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875	Queso	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875	Yogurt	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875	C ☐ NC ☒ NA ☐
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																
Pollo	Tonno	04-03-22	Tonno	04-03-22	30-06-2020	11-11-2021	-	ERK 835																																																
Carne	Tonno	04-03-22	Tonno	04-03-22	30-06-2020	11-11-2021	-	ERK 835																																																
Leche	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875																																																
Queso	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875																																																
Yogurt	Colifrance	18-02-22	-	-	-	18-11-2021	-	wcn 875																																																

		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	3 de 14
14	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa	
	Helado	Coifrance	-	-	-	-	-	18-11-2021	WON 875	
	Crema de leche	Coifrance	-	-	-	-	-	18-11-2021	WON 875	
	Huevos	-	-	HAKRO	19-01-22	Favorable	-	10-02-2022	5xY 302	
	Mayonesa	-	-	HAKRO	19-01-22	Favorable	-	10-02-2022	5xY 302	
	Atún	-	-	HAKRO	19-01-22	Favorable	-	10-02-2022	5xY 302	
	Abarrotes	-	-	HAKRO	19-01-22	Favorable	-	10-02-2022	5xY 302	
	Pescado	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pulpas	-	-	-	-	-	-	-	-		
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos										
Nº	Variable		Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento		
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.		C ☒ NC ☐ NA ☐		16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).		C ☐ NC ☒ NA ☐		
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.		C ☒ NC ☐ NA ☐		18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturan evitando daño mecánico. Separados de abarroses y lácteos tipo UHT.		C ☒ NC ☐ NA ☐		
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" tres veces durante el día. Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.		C ☐ NC ☒ NA ☐		20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.		C ☐ NC ☒ NA ☐		
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador										
Nº	Variable		Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable		Nivel de Cumplimiento		
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.		C ☐ NC ☒ NA ☐		22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario - Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.		C ☒ NC ☐ NA ☐		

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría Integración Social</small>		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	4 de 14																														
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
23	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Carmen Mana Torres (Responsable)</td><td>07-04-2022</td></tr> <tr><td>2</td><td>Norma Galindo (Nutricionista)</td><td>24-01-2022</td></tr> <tr><td>3</td><td>Alejandra Avila (Auxiliar)</td><td>27-09-2022</td></tr> <tr><td>4</td><td>Heidy Parra</td><td>12-09-2022</td></tr> <tr><td>5</td><td>Diana Camargo</td><td>06-12-2021</td></tr> <tr><td>6</td><td>Olga Beltran</td><td>17-08-2022</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Carmen Mana Torres (Responsable)	07-04-2022	2	Norma Galindo (Nutricionista)	24-01-2022	3	Alejandra Avila (Auxiliar)	27-09-2022	4	Heidy Parra	12-09-2022	5	Diana Camargo	06-12-2021	6	Olga Beltran	17-08-2022	7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Carmen Mana Torres (Responsable)	07-04-2022																																	
2	Norma Galindo (Nutricionista)	24-01-2022																																	
3	Alejandra Avila (Auxiliar)	27-09-2022																																	
4	Heidy Parra	12-09-2022																																	
5	Diana Camargo	06-12-2021																																	
6	Olga Beltran	17-08-2022																																	
7																																			
8																																			
9																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
24	<p>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"</p> <p>Fecha: <u>10-10-2022</u></p> <p>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.</p> <p>Fecha: _____</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	25	<p>La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servicio de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso.</p> <p>Fecha: <u>24-09-2022</u></p> <p>Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>																														
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
26	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Heidy Parra</td><td>24-09-22 -</td></tr> <tr><td>2</td><td>Diana Camargo</td><td>10-10-22 -</td></tr> <tr><td>3</td><td>Olga Beltran</td><td>26-10-22 -</td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Heidy Parra	24-09-22 -	2	Diana Camargo	10-10-22 -	3	Olga Beltran	26-10-22 -	4			5			6			7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																	
1	Heidy Parra	24-09-22 -																																	
2	Diana Camargo	10-10-22 -																																	
3	Olga Beltran	26-10-22 -																																	
4																																			
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría de Integración Social</small>		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 5 de 14	
Categoría 5: Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están contruidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C ☐ NC ☒ NA ☐
Nº	Concepto Sanitario				Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al "Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación" Concepto: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ % Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Nº Acta: _____ Hospital/Subred: _____				C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C ☐ NC ☒ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anajeos) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 14	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de 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 ☐ NC ☒ NA ☐
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☐ NC ☒ NA ☐
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☐ NC ☒ NA ☐
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servicio, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses Fecha Lavado Tanque: Día <u>27</u> Mes <u>08</u> Año <u>2022</u> Material: <u>PVC</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000 Lt</u> Empresa: <u>Fumigaciones Kermes SAS</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>11</u> Mes <u>03</u> Año <u>2022</u>				C ☒ NC ☐ NA ☐
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: <u>27-08-2022</u> Empresa: <u>Fumigaciones Kermes</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C ☒ NC ☐ NA ☐

		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	7 de 14																																												
Categoría 6: Menaje y Equipo																																																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																										
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C	NC	NA	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido "Formato de verificación de básculas y grameras".	C	NC	NA																																								
		☐	☒	☐			☐	☒	☐																																								
Variables																																																	
49	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 300</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Cuchilla mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Postrera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 300	10	Cuchara postre	1 por cada participante	150	Cuchara sopa	1 por cada participante	150	Cuchilla mesa	1 por cada participante	150	Tenedor mesa	1 por cada participante	150	Postrera	1 por cada participante	150	Vaso jugo	1 por cada participante	0	Plato sopa	1 por cada participante	150	Plato seco	1 por cada participante	150	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	15	15	Recipiente hermético 1000 ml	15	15	Recipiente hermético 330 ml	15	15	Recipiente hermético 200 ml	15	15	<p>C</p> <p>NC</p> <p>NA</p> <p>☐</p>		
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																															
Bandeja plástica	10 por cada 300	10																																															
Cuchara postre	1 por cada participante	150																																															
Cuchara sopa	1 por cada participante	150																																															
Cuchilla mesa	1 por cada participante	150																																															
Tenedor mesa	1 por cada participante	150																																															
Postrera	1 por cada participante	150																																															
Vaso jugo	1 por cada participante	0																																															
Plato sopa	1 por cada participante	150																																															
Plato seco	1 por cada participante	150																																															
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																															
Recipiente hermético 500 ml	15	15																																															
Recipiente hermético 1000 ml	15	15																																															
Recipiente hermético 330 ml	15	15																																															
Recipiente hermético 200 ml	15	15																																															
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																										
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes. Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C	NC	NA	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2°C a 6°C.	C	NC	NA																																								
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																																								
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C	NC	NA	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C	NC	NA																																								
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																																								

 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 8 de 14	
--	--	--	--	---	--

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 servicio, 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	<p>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</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Grupo de Alimentos</th> <th style="width: 45%;">Preparación del Día</th> <th style="width: 15%;">T1 °C</th> <th style="width: 15%;">T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de Cuchuco de Cebada</td> <td>78.6</td> <td>75.</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Atraz con P. mentón</td> <td>75.9</td> <td>68.3</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pechuga de Pollo en Salsa naranja</td> <td>72.5</td> <td>39.4</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada de lechuga, manzana, Fresa y crema de leche</td> <td>18.2</td> <td>19.2</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Plátano Cocido con canela</td> <td>74.5</td> <td>82.1</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de maracuya</td> <td>14.4</td> <td>17.4</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>uvas con yogur</td> <td>4.9</td> <td>15.3</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebada	78.6	75.	Cereal	Atraz con P. mentón	75.9	68.3	Proteína	Pechuga de Pollo en Salsa naranja	72.5	39.4	Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, manzana, Fresa y crema de leche	18.2	19.2	Tubérculo o Plátano	Plátano Cocido con canela	74.5	82.1	Bebida de Fruta	Sorbete de maracuya	14.4	17.4	Postre	uvas con yogur	4.9	15.3	C ☐ NC ☒ NA ☐
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																															
Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebada	78.6	75.																															
Cereal	Atraz con P. mentón	75.9	68.3																															
Proteína	Pechuga de Pollo en Salsa naranja	72.5	39.4																															
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, manzana, Fresa y crema de leche	18.2	19.2																															
Tubérculo o Plátano	Plátano Cocido con canela	74.5	82.1																															
Bebida de Fruta	Sorbete de maracuya	14.4	17.4																															
Postre	uvas con yogur	4.9	15.3																															

Categoría 8: Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	<p>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</p> <p>Fecha Fortalecimiento: Día ____ Mes ____ Año ____</p> <p>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.</p> <p>Fecha Sensibilización Responsable del Servicio: Día ____ Mes ____ Año ____</p> <p>Nutricionista: Día ____ Mes ____ Año ____</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS.</p> <p>Fecha entrega cronograma: _____</p>	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 tallmetro 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	<p>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.</p> <p>Fecha: _____</p>	C ☐ NC ☐ NA ☒

 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	9 de 14	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día _____ Mes _____ Año _____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒	
Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). Fecha de Entrega: Día ____ Mes ____ Año ____	C ☐ NC ☒ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoria 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. Ingresar la información al sistema SIRBE Actividad IEC: _____ Actividad Física: _____ Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒	
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒				
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato "Plan de Emergencias" establecido por la SDIS y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ <i>Rad. codo</i> <i>14-10-2022</i>	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 N° 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL.	C ☐ NC ☒ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario - Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐	

		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	10 de 14
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					
Variables 61, 62, 63. No aplica. Se encuentran dentro del plazo de ejecución.					
Variable 31. El Comedor no cuenta con concepto Sanitario-visita, presentan Solicitud a entidad correspondiente con fecha 29-08-2022.					
En visita se evidencia personal manipulador nuevo - donde la responsable refiere que hay una persona adicional - la Señora Olga Beltrán encargada de bodega.					
Se Socializa el acta y se deja copia en el Comedor Comunitario - Zona Franca.					



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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	2	Se evidencian alimentos para las preparaciones que no se encuentran en óptimas condiciones de calidad - 8,92 Kg de Papaya sobremadura y con posible contaminación biológica, al igual que 1,96 Kg de tomate milano; adicional se evidencio ajonjolí marca la Profunda - 80g con Fecha de vencimiento 31-03-2022 - lote 03 202117 - no encontrándose dentro de su vida útil.	Inmediato
O	3	Se evidencia que no se realiza el proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnica. Se efectuó descongelación de uva isabela en charro de agua e inmersión y carne de res sometida a cocción para descongelar.	Próxima visita.
O	5	Se evidencia fruta picada previamente como papaya mezclada con pulpa maracuya para la preparación del sorbete congelados.	Próxima visita
O	6	Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos, se prepara sorbete de maracuya mezclada pulpa de maracuya y papaya; adicional a la Sopa de rucuraco de cebada - huesos de pechuga de pollo	Próxima visita
R	9	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes en la preparación, se observo para el menú 3. Faltó 1,33 Kg de Fresa, Pulpa de Fruta - maracuya - Faltó 5,88 Kg. Se genera requerimiento.	Inmediato

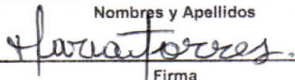
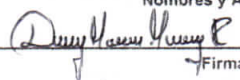
PAGINA	12 de 14
--------	----------

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		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	4	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia almacenado huevos sin rotulo original del proveedor donde es- pecifica lote, fecha vencimiento; adicional Se evidencia fecula de maíz sin rotulación del empaque original, encontrandose en bolsa sin información del producto, no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución 5109-2005)					
				X		Abierto		
O	7	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia que se realizó la desinfección de bolsas de leche previo a preparación	X		Cerrado		
O	8	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia que se realizó la encuesta a los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano	X		Cerrado		
O	11	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones. Para el menú de hoy - 3 - no se contaba con fresa completa falta 1.3 kg, falta 2.45 kg Pechuga que fue comprada pa- ra completar, la pulpa de la fruta maracu- ya falta 5.88 kg, Para el menú 4 falta Arroz, helado, Arveja verde fresca, Para el menú 5 falta Pechuga de Pollo.					
				X		Abierto		
R	73	10-10-22	26-10-2022. Se presenta informe de ejecución de convenio del componente de alimentación nutrición y salubridad.	X		Cerrado		

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022				FORMATO NO CONTROLADO		
		PAGINA		14 de 14				
Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
0	21	10-10-22	26-10-2022 Se evidencia que el personal manipulador no aplica las Buenas prácticas de Manufactura, se observa mezclar ingredientes de ensalada con las manos sin utensilio (cuchara); de igual manera se sirve uvas con las manos no cuenta con utensilios, adicional se evidencia personal manipulador no cuenta con dotación, utiliza zapatos negros.	X		Abierto		
0	30	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en mediacaña del área de preparación y piso-baldosas en cocina presentan oxido debajo mesa auxiliar.	X		Abierto		
0	34	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia marco de ventana de servicio con corrosión.	X		Abierto		
0	36	10-10-22	26-10-2022. Se evidencia lampara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura	X		Abierto		

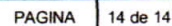
Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARIA TORRES J. Nombres y Apellidos  Firma 1-073-238-794 Cédula de Ciudadanía Responsable del Pedido Cargo	Hilena Monroy Roa Nombres y Apellidos  Firma 52 696 524 Cédula de Ciudadanía Apoyo a Supervisión Cargo

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
0	35	10-10-22	26-10-2022 Se evidencia ventilador en pared de cocina, no cuenta con anejo	X		Abierto		
0	56	10-10-22	26-10-2022 Se evidencia recipientes 3 especias: orégano, pimienta negra y ají tritura- do. Sin embargo el orégano no es molido y no se encuentran con rotulo de Fecha de ven- timiento y lote	X		Abierto		
0	57	10-10-22	26-10-2022 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de Seguridad en alimentos como pechuga de pollo en salsa de naranja $T_2 = 39.4^{\circ}\text{C}$, ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche $T_1 = 18.2^{\circ}\text{C}$ - $T_2 = 19.2^{\circ}\text{C}$, Sorbete de maracuya $T_1 = 14.4^{\circ}\text{C}$ - $T_2 = 17.4^{\circ}\text{C}$, Yogurt del Pastre $T_2 = 15.3^{\circ}\text{C}$	X		Abierto		
0	59	10-10-22	26-10-2022 Se evidencia Formato de toma de datos antropométricos de la toma masiva realizada el 11-10-2022, según referencia la responsable del servicio, porque el For- mato no se encuentra Fecha de realizado, adicional el comedor no cuenta con los ele- mentos para la toma de talla y peso, hasta hoy fue entregado tallimetro, cuentan con una balanza que no es digital y se encuentra des- calibrada, no fue enviado el Cronograma de toma trimestral a la nutricionista local	X		Abierto		
0	68	10-10-22	26-10-2022 No cuenta con visita y concepto té- cnico de Seguridad humana y protección contra incendios, no cuenta con carta solicitud, ni Pago	X		Abierto		



Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARIA TORRES.	H. Ilena Montero Rog
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>
Firma	Firma
1-023-238-794.	52696524
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 ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022				FORMATO NO CONTROLADO		
				PAGINA	13 de 14			
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		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	12	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que no cuenta con Fichas técnicas expedidas por el Fabricante o proveedor de la totalidad de los alimentos adquiridos por el Comedor. Se genera plan de mejora		X	Abierto		
O	13	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que los Formatos de recepción de alimentos y verificación de condiciones de transporte. Se encuentran desactualizados, no presenta registro del mes de octubre 2022. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	14	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que no cuentan con el concepto del proveedor de Lácteos presentan calfrance como distribuidos, pero los productos son de otras marcas (Arboleda, La Gran vía). Se genera Plan de mejora		X	Abierto	X	
O	16	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia almacenado en equipo de conservación alimentos Fracturados y prelistados como Yuca y Frito sin rotulo de identificación nombre Fecha de ingreso, Fecha prevista para uso. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	19	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que no se realizó la verificación de temperaturas de equipos de conservación el día de hoy 26-10-2022. Los Formatos de Control de entradas y Salidas se encuentra desactualizado. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
0	20	22-09-22	26-10-2022 Se evidencia que no se almaceran las muestras de referencias de los alimentos completos, menú 1 no se encuentra el cilantro en la preparación del arroz, ni crema de leche en el postre; menú 2 no cuenta con la preparación de la verdura. - Corresponde de días 24 y 25 de octubre 2022 Se genera plan de mejora			X Abierto	X	
0	24	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia capacitación en minuta patrón con fecha 10-10-2022, no hay capacitación en criterios mínimos de aceptación y rechazo, el día 12-10-2022 ingresaron personal nuevo de manipulación el cual no cuenta con capacitaciones. Se genera Plan de mejora			X Abierto	X	
0	23	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que se cuenta con personal manipular nuevo, las señoras Diana Camargo con certificado 06-12-2021 y Olga Beltrán con certificado 17-08-2022 encontrándose vigente	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Maria TORRES</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Maria Torres</p> <p>Firma</p> <p>1.073.238.794</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable del servicio.</p> <p>Cargo</p>	<p>Milena Morrey Rog</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Milena Morrey Rog</p> <p>Firma</p> <p>52 696 524</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Apoyo a Supervisión.</p> <p>Cargo</p>

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	26	22-09-22	26-10-2022 Se evidencia que el plan de capacitación continuo y permanente para el personal presentado no cuenta con la intensidad horaria requerida de 10 horas, adicional los temas enfocados al anexo técnico no corresponden a dichas capacitaciones. Se genera plan de mejora.					
				X		Abierto	X	
O	37	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que no se cuenta con un área de alistamiento de personal. Se efectúa en el baño, no cuentan con locker. Se genera plan de mejora.					
				X		Abierto	X	
O	41	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que no cuentan con fichas de Seguridad de Productos químicos, los productos no están bajo llave, no hay área exclusiva se comparte con zona de higienización de elementos de aseo. Se genera plan					
				X		Abierto	X	
O	47	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura y deterioro de bases soportes de almacenamiento, Falta utilería - recipientes medidores, Vasos para el Tugó son de capacidad 200 ml. Soportes de estufas presentan deterioro pintura. Se genera plan de mejora.					
				X		Abierto	X	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022				FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA		14 de 14			
Tipo O.P.R	Variable	Fecha Generación O.P.R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI NO	Estado	Genera P R	
0	49	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia, no cuenta con vasos de jugo con capacidad suficiente 330 ml, la capacidad de los existentes son 200 ml. Se genera plan de mejora	X	Abierto	X	
0	54	22-09-22	26-10-2022. No cumple con los pesos servidos en menú 3 para mayores de 14 años en sopa, proteína, tubérculo, ensalada, sorbete, postre, no se ajusta al rango de tolerancia. Se genera Plan de mejora.	X	Abierto	X	
0	48	22-09-22	26-10-2022. No cuenta con plan de mantenimiento, cronograma, ni hojas de vida de equipos, adicional no se ven E con Semanalmente básculas, grameras, ni termómetros. Se genera plan de mejora	X	Abierto	X	
0	60	22-09-22	26-10-2022. Se evidencia que hoy 26-10-2022. Se cuenta con tall metro entregado hoy, no cuenta con balanza digital, ni Pesa Patrón. Se genera plan de mejora	X	Abierto	X	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARIA TORRES V. Nombres y Apellidos Maria Torres Firma 1.073.238.794, Cédula de Ciudadanía RESPONSABLE DEL SERVICIO. Cargo	H. Ilena Monroy Roa Nombres y Apellidos H. Ilena Monroy Roa Firma 38 696 524 Cédula de Ciudadanía Apoyo a Supervisión Cargo

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	43	22-09-22	26-10-2022 Se evidencia plan de Saneamien- to básico, Sin embargo no se encuentra - ajustado a las particularidades del come- dor ; adicional no se cuenta con registros de control de plan de Saneamiento. Se ge- nera plan de mejora.			X Abierto	X	
O	58	22-09-22	26-10-2022 No presenta soporte del Fortale- cimiento que realiza SLIS a la nutrición. S- ta, tampoco cuenta con asistencia a sen- sibilización en vigilancia nutricional	X		Abierto	X	
O	69	22-09-22	26-10-2022 Se evidencia que cuenta con bo- tiquín, Sin embargo se encuentra incom- pleto, falta guantes de Latex, 1 solución salina, vendas elasticas, Crema para que- maduras, vendas de algodón de diferentes tamaños. Se genera plan mejora	X		Abierto	X	
O	71	22-09-22	26-10-2022 Se evidencia soporte de Solic. tud para capacitación en teoría de Fuego, ma- nejo de extintores y Seguridad humana con Fecha 27-09-2022, aún no se cuenta. no cumple con las medidas de Seguridad para la evacuación, no cuenta con asisten- cia en simulacro de elementos como cinta balizaje, paletas de Señalización, linterna, silbatos, chalecos o brazaletes para brga- distas. Se genera plan de mejora.	X		Abierto	X	



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INSTRUCCIÓN

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Fontibón	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113763-CCCP-09-004 Zona Franca		
DIRECCIÓN:	Calle 14B # 119A-71	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión	FECHA: (dd/mm/aaaa)	26-10-2022
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE A MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS
	0	1	2
			GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS
			3
			GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 19 AÑOS
			116

					NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO				
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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
>14 años	8	Cuchuco cebado Perlado	Cuchuco Cebado Perlado	300	PESO MUESTREADO	231	267	321	278	295	302	261	293														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	77	89	107	93	98	101	83	98																
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	1	3																
>14 años	8	Pechuga de Pollo en salsa de naranja	Pechuga de Pollo en salsa de naranja	71	PESO MUESTREADO	88	60	61	73	82	75	90	75														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	84	86	103	115	105	126	105																
					CALIFICACION	1	1	1	3	1	3	1	3																
>14 años	8	Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	108	PESO MUESTREADO	101	111	94	106	99	95	90	88														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	103	87	98	92	88	83	81																
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	1	1																
>14 años	8	Ensalada lechuga, manzana, fresa, crema	Ensalada lechuga, manzana, fresa, crema	78	PESO MUESTREADO	63	60	78	68	62	69	70	65														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	77	100	87	79	88	90	83																
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	1	3	1																
>14 años	8	Platano maduro cocido con canela	Platano maduro cocido con canela	90	PESO MUESTREADO	97	102	82	80	101	90	67	64														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	113	91	88	112	100	74	71																
					CALIFICACION	3	1	3	1	1	3	1	1																
>14 años	8	Sorbetes de maracuya	Sorbetes de maracuya	300	PESO MUESTREADO	200	200	280	200	200	270	200	220														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	66	66	66	66	66	73	66	73																
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1																
>14 años	8	Uvas con Yoqui	Uvas con Yoqui	102	PESO MUESTREADO	76	92	94	87	84	80	83	97														1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	74	90	92	85	82	78	91	95																
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	1	3	3																

OBSERVACIONES:

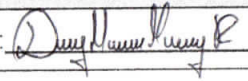
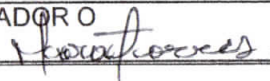
FIRMA PROFESIONAL: Hilena Henrrey R
NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Henrrey R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Torres
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Torres

 ALCALDIA 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:	Fontibon	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113763- CCCP- 09-004 Zona Franca		
DIRECCIÓN:	Calle 14 B # 119 A-71	TELÉFONO:	No aplica
FECHA (dd/mm/aaaa):	26-10-2022	OPERADOR:	Unión Temporal Alimentando en la Inclusión.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cuchuco de cebada Perlada	Cuchuco de cebada Perlada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pechuga de Pollo en salsa de naranja	Pechuga de Pollo en salsa de naranja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de lechuga, manzana fresca, crema	Ensalada de lechuga, manzana fresca, crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro cocido con canela	Plátano 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 maracuya	Sorbete de maracuya y Papaya	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Uvas con Yogurt	Uvas con Yogurt	1	7	7	6	6	7	3	
		2	7	7	6	6	7		
		3	7	7	6	6	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Morrey Poo	NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Beres Villanizar

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022			FORMATO NO CONTROLADO	
				PÁGINA	1 de 2

Periodo Informe	Desde	15	09	2022	Hasta	31	12	2022	Fecha Revisión	26	10	2022
-----------------	-------	----	----	------	-------	----	----	------	----------------	----	----	------

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7144-2022 Nombre Asociado: Unión Temporal Alimentando en la Inclusión

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113763-CCCP-09-004 Zona Franca

Fecha Inicio Operación: 15-09-2022 Fecha Final Operación: 31-12-2022

Responsable Servicio: Hana Carmen Torres

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/N	NA	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C		
2. ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A COMPROMISOS DEL COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD			
2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C		
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C		
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C		
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	C		
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C		
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.	C		
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en última visita mensual de la supervisión componente alimentación, nutrición y salubridad	C		
SOPORTES			
Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C/N	NA	OBSERVACIÓN
Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación (PDF)		NA	No cuentan con visita autoridad sanitaria
Encuesta y resultados preparación vegetariana (un solo archivo PDF)	C		
Capacitación minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales (cada una en un PDF, que incluye acta-registro fotográfico-asistencia)		NA	No fue realizada la actividad.
Estandarización y socialización utensilios para servido (PDF incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	C		
Autorizaciones Cambio de preparaciones (PDF con formato (s) firmado(s) -correo aprobación cuando aplique)		NA	No se presenta durante el periodo
Estandarización en toma de medidas antropométricas- Asistencia socialización diagnóstico nutricional- Socialización del diagnóstico nutricional al participante (PDF)		NA	No presenta en el momento
Toma de datos Antropométricos (PDF listados-acta-registro fotográfico)		NA	Se encuentra dentro tiempo ejecución
Orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición (Un solo PDF) cuando aplique		NA	en tiempos
Acciones de información, educación y comunicación (IEC) (Alimentación-Nutrición y actividad física) (Un solo PDF)		NA	En tiempos ejecución
Soporte de entrega informe cuantitativo (mensual) y cualitativo (cuando aplique) de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable (PDF correo de envío o soporte de entrega)		NA	En tiempos ejecución
Subcomponente de Salubridad	N/N	NA	OBSERVACIÓN
Actas Conceptos Sanitarios proveedores- Autorizaciones sanitarias (cárnicos y lácteos) (Un solo PDF)	C		
Acta Concepto Sanitario CC comunitario-cocina popular (última visita SDS) (PDF)	C		
Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable (PDF)	C		
Capacitaciones realizadas al personal manipulador de alimentos (PDF acta, registro fotográfico-asistencia)	C		
Certificado actualizado de fumigación (cuando aplique). (PDF)			
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	N/N	NA	OBSERVACIÓN
Radicación plan de emergencias y contingencias (PDF)		NA	En tiempos de ejecución
Capacitación ofrecida por la UAECOB en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.	C		
Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios (vigente) o carta de solicitud con soporte de pago (PDF)		NA	No cuentan con conceptos.



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES
FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022

FORMATO
NO CONTROLADO

PÁGINA

2 de 2

D.

Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme

☒

No Conforme

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Maria Torres	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.023.738.794	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	10	AÑO	2022
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113763-CCCP 09-004- ZONA FRANCA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7144-2022						
TIPO DE VISITA: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div> </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 1

Descripción: Se evidencia que se realiza preparación de sorbete de maracuyá con papaya para la preparación de sorbete correspondiente menú 3, para lo cual se encuentra que es de maracuyá no mezclas, no presenta autorización de nutricionista de dicha preparación.

	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	



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



No de Variable: 2

Descripción: Se evidencia alimentos para las preparaciones que no se encuentran en óptimas condiciones de calidad 8.92 kg de papaya sobre madura y con posible contaminación biológica al igual que 1.96 kg de tomate Milano, adicional se venció ajonjolí marca la preferida 80g con fecha de vencimiento del 31-03- 2022-lote 03202117, no encontrándose dentro de su vida útil



No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico se efectuó descongelación de uva Isabella en chorro de agua e inmersión y carne de res sometida a cocción para descongelar.

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



No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia fruta picada previamente como papaya mezclada con pulpa maracuyá para la preparación del sorbete congelada.



No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos, se prepara sorbete de maracuyá mezclado con pulpa de maracuyá y papaya; adicional a la sopa de cuchuco de cebada con huesos de pechuga de pollo.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable: 4

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia almacenado huevo sin rótulo original del proveedor donde se especifique lote fecha de vencimiento adicional se vendió fécula de maíz sin rotulación del empaque original encontrándose en bolsas información del producto no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución 5109-2005)

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable: 21

Descripción 26-10-2022 Se evidencia que el personal manipulador, no aplica las Buenas Prácticas de Manufactura, se observan mezclar ingredientes de ensalada con las manos sin utensilios (cucharas); De igual manera se sirve uvas con las manos, no cuenta con utensilios, adicional de evidencia personal manipulador no cuenta con dotación, utiliza zapatos negros.

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



No de Variable: 30

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar.

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



No de Variable: 34

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia marco de ventana de servido de alimentos con corrosión.



No de Variable:35

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia ventilador de pared de cocina, no cuenta con anejo.

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



No de Variable: 36

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia lampara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura.

 ALCALDIA 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	



	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	



No de Variable: 57

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como pechuga de pollo en salsa de naranja T2= 39.4°C, ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche T1= 18.2°C- T2=19.2°C, sorbete de maracuyá T1= 14.4°C - T2= 17.4°C, yogurt del postre T2=15.3°C.



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



No de Variable: 20

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia que no se almacena las muestras de referencia los alimentos completas menú 1 no se encuentra el cilantro en la preparación del arroz, ni crema de leche en el postre – menú 2 no cuenta con la preparación de la verdura, correspondiente de días 24 y 25 octubre 2022. Se genera plan de mejora.



No de Variable: 47

Descripción: 26-10-2022 Se evidencia que nevera de refrigeración con desprendimiento de pintura y deterioro en bases y soportes de almacenamiento, falta utilería recipientes, medidoras, vasos para el jugo, los que tienen son de capacidad de 200 ml, soportes de estufa presentan deterioro de pintura. Se genera plan de mejora.

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 3

GRUPO 6 a 8 años



GRUPO 9 a13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión

DARY MILENA MONROY ROA

Nombres y Apellidos

52696524

Cédula de Ciudadanía