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

Fecha de Visita: 29 | 03 | 2023 Hora Inicio: 8:30am Hora Finalización: 4:30pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7186 -2022 Nombre Asociado: Asociación integral para la paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP - 11 - 007 la Aguadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 30/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Andrés Vivas

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Guillermo Nuño Dirección: Calle 128 # 86c - 38

Tel: NA Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@hotlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 199 Total Histórico de Asistencia: 27199

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Se realiza peso de los alimentos del menú 16 evidenciando Aguacate con 3Kg con contaminación biológica lo cual fueron reemplazados por el Asociado; presenta autorización de postre de menú 16 de Granadilla por mandarina equivalente a 36 Kg.

1. Concepto Sanitario. presenta solicitud el 27/09/2022 con radicado 47979

2. Menú Vegetariano 15/12/2022 ya que se realizo la en cuesta tarde.

3. Presenta Soporte de lavado de tanque y fumigación el 15/01/2023

4. Presenta soporte de jornada de fortalecimiento el 21/10/2022 y Sensibilización el 16/11/2022

5. Realiza 4 canalizaciones el 26/12/2022

Powered by CamScanner

6. Realiza Toma del 3.3% de los participantes el 10/02/2023

7. Envia cronograma de estilos de vida saludable el 22/11/2022 aprobado el 23/11/2022; presenta actividades el 10/02/2023 sobre Reducción de consumo de grasas y coordinación de equilibrio y ritmo

8. Informe cualitativo con fecha 27/03/2023 envío y pantallazo de cantidad el 10/02/2023

9. Presenta capacitación de manipuladoras el 10/02/2023 sobre plan de saneamiento básico

Se socializa y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Powered by CamScanner

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

Tipo O,P,R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R
O	4	17/03/2023	29/03/2023 se evidencia productos con rótula según resolución 5109/2005	X		Cerrado	
O	7	17/03/2023	29/03/2023 Realiza pre-alistamiento de proteína y demás alimentos para las preparaciones del día	X		Cerrado	
O	11	17/03/2023	29/03/2023 se adquieren alimentos para las preparaciones del menú 16 y el menú 15 de hoy,	X		Cerrado	
O	13	17/03/2023	29/03/2023 presenta formato de recepción de alimentos y maneja criterios de aceptación y rechazo	X		Cerrado	
O	20	17/03/2023	29/03/2023 cuenta con la totalidad de muestras de referencia	X		Cerrado	

Powered by CamScanner

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Vivas	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022934081	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

Fecha de Visita: 17 | 03 | 2023 — Hora Inicio: 08:15 am — Hora Finalización: 03:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1186-2022 — Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP 11-007 La Aguatila

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 — Fecha Final Operación: 30/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Andrés Vivas

2. Ubicación

Localidad: Suba — Barrio: Guillermo Nuñez — Dirección: Cl 128 86C-38

Tel: NA — Cel.: 3046375155 — Correo Electrónico: comedorlaaguatila@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 200 — Total Histórico de Asistencia: 25411

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Fideos	3.8	4
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	5.1	5.2
	Huevo	8.3	8.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Margarina	0.4	0.4
	Leche	7.6	8
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Leche	51	51
	Mango	13.3	14
Postre	Melón	15.2	15.2
	Lechecondensada	1.9	1.9

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	16/02/2023	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Carne	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	16/02/2023	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Leche	Santa Mariantia	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO964
Queso	Santa Mariantia	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO964
Yogurt	Santa Mariantia	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO964

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	Santa Mariana	08/02/2023	Alkosto	03/05/2022	Fav. con requerimientos		12/09/2022	WHO964
Crema de leche	Santa Mariana	08/02/2023	Villa Nura	29/10/2022	Favorable		12/09/2022	WHO964
Huevos	Santa Mariana	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK996
Mayonesa	Santa Mariana	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK996
Atún	Santa Mariana	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK996
Abarrotes	Santa Mariana	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK996
Pescado								
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Hortipulpas	10/11/2022	Favorable		05/04/2022	022809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alexander Olarte	10/09/2022
2	Beatriz Bravo	25/08/2022
3	Flor Marina Garzón	05/05/2022
4	Paula Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
5	Andrés Vivas (Responsable)	02/09/2022
6	Yolanda Acosta (Nutricionista)	19/10/2022
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 01/10/22 - 22/10/22 - 03/01/23 07/02/23 - 16/03/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 25/10/22 - 03/01/23 - 07/02/23 16/03/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alexander Olarte	02/01/2023 - 10/02/2023
2	Beatriz Bravo	03/02/2023 - 10/02/2023
3	Flor Marina Garzón	11/03/2023 - -
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 18 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 10001 **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 18/01/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de videos	90.1	86.7
Cereal	Arroz con ajonjolí	84.3	84.9
Proteína	Pechuga deshilada en salsa blanca	82.9	78.7
Ensalada o Verdura	Tortilla de espinaca	74.9	78.2
Tubérculo o Plátano	Papa cocida con cáscara	80.1	88.6
Bebida de Fruta	Sorbete de mango	4.3	4.2
Postre	Melón con leche condensada	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años Fecha Fortalecimiento: Día 21 Mes 10 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 16 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 26 Mes 12 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 15 Mes 10 Año 2022 12 11 2022 Aprobación 23/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Reducción consumo grasas **Actividad Física:** Baile coordinación equilibrio y ritmo **Fecha:** 10/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: ✓	C [X] NC [ ] NA [ ]			

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado 01/11/2022	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: 15/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 31. Se cuenta con solicitud de visita radicado 47979.

Variable 59. Toma muestra el 10/07/2023, 70 participantes, equivalentes al 35%.

Variable 73. No aplica, recibido en primera visita mensual.

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Andres Ruiz

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia avena molida con fecha de vencimiento y lote ilegibles y de remoción al tacto, siendo no conforme con resolución 5109/2005.	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se realiza prealistamiento de producto pechuga de pollo de acuerdo a lo establecido, dado que se evidencia sometido a cocción con hueso, sin realizar toma de peso para garantizar peso neto de producto	Próxima visita.
O	11	No se adquieren alimentos para mínimo 2 días de operación, se evidencia que se adquieren en horas de la mañana productos requeridos para preparaciones del día de hoy: fideos 0.8 Kilos, harina de trigo 0.6 Kilos, huevos 4 Kilos, leche condensada 0.7 Kilos, adicional mente se evidencia papa con exceso de tierra y aceite de mezclas vegetales.	Próxima visita.
O	13	Se evidencia que no se implementa instructivo recibo de alimentos encontrando avena molida no conforme con resolución 5109/2005 papa con exceso de tierra, aceite de mezclas vegetales y 3 litros de yogurt con fecha de vencimiento 19/03/2023 para uso del día 21/03/2023.	Próxima visita
O	20	No cuenta con muestra de referencia de postre del 15/03/2023, uvas con yogurt.	Próxima visita

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

Tipo O; P; R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	54	28/02/2023	De acuerdo a plan de muestreo implementado se evidencia que porciones servidas de la totalidad de las preparaciones se ajustan a rango de tolerancia en peso establecido	X		Cerrado	—	
O	21	07/03/2023	se evidencia aplicación de buenas prácticas de manufactura por parte de personal manipulador y dotación de acuerdo a lo establecido	X		Cerrado	—	

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Ovas Ortiz	Adriana M. Rojo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Adriana M. Rojo A.
Firma	Firma
1022934085	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	TELÉFONO:	NA
OPERADOR	Asociacion Integral para la Paz	FECHA: (dd/dm/aaaa)	17/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Pechuga de pollo en salsa blanca	Pechuga de pollo en salsa blanca	71 78	PESO MUESTREADO	71	82	73	83	76	74	78	76													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	115	102	116	107	104	109	107																
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	3	3	3																
5	8	Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	108 97-119	PESO MUESTREADO	116	106	108	109	110	103	107	119													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	98	100	101	101	95	99	110																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	72 65 - 79	PESO MUESTREADO	55	72	61	72	69	67	73	75													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	76	100	84	100	95	93	101	104																
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3																
5	8	Papa cocida con cascara	Papa cocida con cascara	99 89 - 109	PESO MUESTREADO	89	92	126	109	94	93	144	89													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	92	127	110	95	94	145	90																
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	3																
5	8	Sopa de fideos	Sopa de fideos	300 269 - 330	PESO MUESTREADO	290	309	304	320	319	315	304	308													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	103	101	107	106	105	101	103																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Sorbete de mango	Sorbete de mango	300	PESO MUESTREADO	280	280	290	300	300	290	280	280													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	93	97	100	100	97	93	93																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Melón con leche condensada	Melón con leche condensada	92 83 - 102	PESO MUESTREADO	92	84	93	95	87	90	90	93													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	91	101	103	94	97	97	101																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																

OBSERVACIONES: Menú 5.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS:

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	**TELÉFONO:**	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/03/2023	**OPERADOR:**	Asociación Integral Para La Paz

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en salsa blanca	Pechuga de pollo en salsa blanca	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa cocida con cascara	Papa cocida con cascara	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
sopa de fideos	sopa de fideos	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
sobre de mango	sobre de mango	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Melón con leche condensada	Melón con leche condensada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Ortiz

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

FECHA DE VISITA	DIA	17	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907 CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7186-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 4
Descripción: Se evidencia avena molida con fecha de vencimiento y lote ilegibles y de remoción al tacto, siendo no conforme con resolución 5109 de 2005.



No de Variable: 7
Descripción: Se evidencia que no se realiza pre alistamiento de producto pechuga de pollo de acuerdo a lo establecido, dado que es sometido a cocción con hueso, sin realizar toma de peso para garantizar peso neto de producto.



No de Variable: 11

Descripción: No se adquieren alimentos para mínimo dos días de operación, evidenciando que se adquieren en horas de la mañana productos requeridos para preparaciones del día de hoy: fideos 0.8 kg, harina de trigo 0.6 kg, huevos 4 kg, leche condensada 0.7 kg, adicionalmente se evidencia papa con exceso de tierra y aceite de mezclas vegetales.



No de Variable: 13

Descripción: Se evidencia que no se implementa instructivo recibo de alimentos, encontrando avena molida no conforme con resolución 5109 de 2005, papa con exceso de tierra, aceite de mezclas vegetales y 3 l de yogurt con fecha de vencimiento 19 03 2023 para uso del día 21 03 2023.

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

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

Fecha de Visita: 01 | 03 | 2023 Hora Inicio: 09:00am Hora Finalización: 03:30pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7186-2022 Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCC P 11-004 La Aguadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 30/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Audrés Vivas

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Guillermo Nuñez Dirección: cl 128 86C-38

Tel: NA. Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 197 Total Histórico de Asistencia: 23612

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papacriolla	17.8	17.8
Bebida de fruta	Mango	13.4	14
	Azucar	2.6	2.6
Postre	Banano	22.9	22.9
	Queso	3.1	5

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	16/02/2023	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Carne	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	16/02/2023	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Leche	Santa Mariana	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764
Queso	Santa Mariana	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764
Yogurt	Santa Mariana	08/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764

	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
14	Helado	Santa Maranita	08/02/2023	Arkosto	03/05/2022	Fav. con requerimientos		12/09/2022	WHO764
	Crema de leche	Santa Maranita	08/02/2023	Villa Aura	29/10/2022	Favorable		12/09/2022	WHO764
	Huevos	Santa Maranita	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK776
	Mayonesa	Santa Maranita	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK776
	Atún	Santa Maranita	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK776
	Abarrotes	Santa Maranita	08/02/2023	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		29/04/2022	WCK776
	Pescado								
	Pulpas	Holtipulpas	10/11/2022	Holtipulpas	10/11/2022	Favorable		05/04/2022	GZE809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alexander Olaite	10/09/2022
2	Beatriz Bravo	25/08/2022
3	Marina Peña	21/12/2022
4	Paola Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
5	Andrés Vivas (Respaldo)	02/09/2022
6	Yolanda Acosta (Nutricionista)	19/10/2022
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 01-10/22 - 22/10/22 - 03/01/23 07/02/23	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 25/10/22 - 03/01/23 - 07/02/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alexander Olaite	02/01/23 - 10/02/23
2	Beatriz Bravo	03/02/23 - 10/02/23
3	Marina Peña	- - -
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

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

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

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

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

N°	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 18 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plástico **N° Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 10001 **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 18/01/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de garbanzos	78.4	78.2
Cereal	Arroz con cilantro	87.7	84.3
Proteína	Carne de cerdo guisada	80.9	84.2
Ensalada o Verdura	Verduras salteadas en juliana	68.9	69.2
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	74	66
Bebida de Fruta	Jugo de mango	0.6	5.6
Postre	Banano con avena doble crema	1.3	5.6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 10 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 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: 12/11/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 26 Mes 12 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 15 Mes 10 Año 2022 12 11 2022 Aprobación 23/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Reducción consumo grasas **Actividad Física:** baile, coordinación, equilibrio y ritmo **Fecha:** 10/02/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: ✓				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado 01/11/2022	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: 15/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 26. Asociado refiere que personal de reemplazo Marina Peña ingresa el día de hoy.

Variable 31. Se cuenta con solicitud de visita radicado 4999.

Variable 1. Asociado presenta autorización cambio de preparaciones para el 01/03/2023 melón por papaya y solicitud para el 08/03/2023 para por mandarina.

Variable 59. Toma masiva el 10/02/2023, 70 participantes, 35%

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia que no se aplican buenas prácticas de manufactura por parte de personal manipulador: realizan consumo de alimentos al interior del área de procesos, personal de reemplazo Marina Peña presenta uñas largas y no cuenta con dotación de acuerdo a lo establecido, hace uso de pantalón de color oscuro.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	57	31/01/2023	Se evidencia temperatura de seguridad en la totalidad de las preparaciones	X		Cerrado	—	
O	51	28/02/2023	Se evidencia entrega de cubiertos completos a participantes para consumo de sus alimentos	X		Cerrado	—	
O	54	28/02/2023	De acuerdo a plan de muestreo implementado se evidencia que porciones servidas de carne de cerdo guisada, cazuela de garbanzos y banano con queso doble crema no se ajustan a rango de tolerancia en peso establecido		X	Abierto	—	

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Vargas	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Andres	Adriana M. Rozo A
Firma	Firma
1022934081	52801085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	**TELÉFONO:**	N.A
FECHA (dd/mm/aaaa):	07/03/2023	**OPERADOR:**	Asociación Integral para la Paz

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	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 salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	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		
Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rojo Arévalo	**FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:**
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo Arévalo	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Andres Ocon

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C - 38	TELÉFONO:	N.A
OPERADOR	Asociación Integral para la Paz	FECHA: (dd/dm/aaaa)	07/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 5 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	50	PESO MUESTREADO	67	50	53	55	45																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	134	100	106	110	90																	1
					CALIFICACION	1	3	3	3	1																	
4	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	90 81-99	PESO MUESTREADO	87	81	89	89	86																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	90	99	99	95																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	55 50-61	PESO MUESTREADO	72	51	53	61	52																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	130	93	96	110	94																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	28 26-31	PESO MUESTREADO	46	27	26	26	28																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	164	96	92	92	100																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	270 243-297	PESO MUESTREADO	233	328	253	263	285																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	121	93	97	105																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	
4	5	Jugo de mango	Jugo de mango	270	PESO MUESTREADO	260	250	260	250	260																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	92	96	92	96																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	85 77 - 93	PESO MUESTREADO	87	83	89	91	98																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	97	104	107	115																	1
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	

OBSERVACIONES: Menu 20

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Ordoñez

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

Periodo Informe Desde 01/02/2023 Hasta 28/02/2023 Fecha Revisión 07/03/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 1186-2022 Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP 11-001 La Aguadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 30/03/2023

Responsable Servicio : Andrés Vivas

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES				
Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	No requerido
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	No requerido
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	No requerido
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

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

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

D. Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme	

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Andres Ducy	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Adriana M. Rozo A.
Firma	Firma
1022934081	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	07	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907 CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7186-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 21
Descripción: Se evidencia que no se aplican buenas prácticas de manufactura por parte de personal manipulador: realizan consumo de alimentos al interior del área de procesos, personal de reemplazo Marina Peña presenta uñas largas y no cuenta con dotación de acuerdo a lo establecido, hace uso de pantalón de color oscuro.

No de Variable:
Descripción:

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

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

Fecha de Visita	28	2	2023	Hora Inicio	9:20am	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7186-2022** Nombre Asociado: ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 30/03/2022

Nombre Responsable del Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: GUILLERMO NUÑEZ Dirección: CALLE 128 # 86C-38

Tel: NO APLICA Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 197 Total Histórico de Asistencia: 22432

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	6,87	6,9
	Tomate	6,93	7,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa común	17,87	18,3
Bebida de fruta	Pulpa de mora	13,38	14
	Leche entera líquida	51L	51L
Postre	Manzana	15,3	15,8
	Helado	6,13	7,6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	En solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN 542
Carne	Good Fish	16/02/2023	Good Fish	En solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN 542
Leche	Santa Marianita	8/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Queso	Santa Marianita	8/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Santa Marianita	8/02/2023	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO 764

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Santa Marianita	8/02/2023	Makro	11/10/2022	Favorable con requerimientos		12/09/2022	WHO 764
Crema de leche	Santa Marianita	8/02/2023	Villa Aura	27/10/2022	Favorable		12/09/2022	WHO 764
Huevos	Santa Marianita	8/02/2023	Makro	11/10/2022	Favorable con requerimientos		29/04/2022	WCK 776
Mayonesa	Santa Marianita	8/02/2023	Makro	11/10/2022	Favorable con requerimientos		29/04/2022	WCK 776
Atún	Santa Marianita	8/02/2023	Makro	11/10/2022	Favorable con requerimientos		29/04/2022	WCK 776
Abarrotes	Santa Marianita	8/02/2023	Makro	11/10/2022	Favorable con requerimientos		29/04/2022	WCK 776
Pescado								
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Hortipulpas	10/11/2022	Favorable		5/04/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Maiter López	15/06/2022
2	Alexander Olarte	10/07/2022
3	Beatriz Bravo	25/08/2022
4	Paula Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
5	Andrés Vivas (Responsable)	2/09/2022
6	Yolanda Acosta (Nutricionista)	19/10/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 01-10-2022-22/10/2022-03/01/2023-07/02/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 27/09/2022-03/01/2023-07/02/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 25/10/2022-03/01/2023-07/02/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maiter López	27/09/2022 - 10/02/2023
2	Alexander Olarte	2/01/2023 - 10/02/2023
3	Beatriz Bravo	3/02/2023 - 10/02/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día **_26____** Mes **__08___** Año **_2022__** **Material:** ___Plástico_____ **Nº Tanques:** ___1___ **Capacidad Total: _1000 L__ Empresa: _____FAS FUMIGACIONES_____** **Concepto Sanitario: _____FAVORABLE_____ Fecha Concepto:** Día **_16___** Mes **_05___** Año **_2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: __18/01/2023___ Empresa:_____FAS FUMIGACIONES___ Concepto Sanitario: __FAVORABLE___	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	MONDONGO	83,2	72,2
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	94,1	81
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	93,3	78,5
Ensalada o Verdura	PICO DE GALLO	9,3	3,3
Tubérculo o Plátano	PAPA A LA FRANCESA	87,2	78,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	7,3	3,5
Postre	MANZANA CON HELADO	2,0	2,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día _21__ Mes _10__ Año __2022___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__ **Nutricionista :** Día __16__ Mes __11__ Año __2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ] Masiva 10/02/2023 70 participantes 33%

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día __26___ Mes __12___ Año ___2022___	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día _15__ Mes __10__ Año _2022_ Día _12__ Mes __11__ Año _2022_ Aprobación 23/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Reducción del consumo de grasas **Actividad Física:** Baile coordinación equilibrio y ritmo **Fecha:** ___10702/2023___	C [X] NC [ ] NA [ ] IEC 164 Participantes AF 82 Particiántes
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____23/01/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] 1/11/2022	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:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Pago 15/11/2022
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 6/02/2023. Menú del día semana 3 N°14.
Variable N°1. Se realiza intercambios aprobados menú 13 para el 27/02/2023 se entrega manzana por pera de postre N°11 028 2023 y para el menú N°15 del 1/03/2023 se entregará papaya en lugar de melón del postre.
Variable N°59. Se realiza toma de talla y peso al 33% de participantes el 10/02/2023.
Variable N°66. El comedor reporta falla para ingresar la base de IEC al sistema de acuerdo al nuevo lineamiento, motivo por el cual no fue posible subir la información al sistema.
Pendiente materias primas: de menu N°16 aguacate y granadilla, otros: platano harton verde y maduro, banano. Dentro de plazo y de acuerdo al plan de compras.
se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	51	Se evidencia que no se entrega cubiertos completos a los participantes para el consumo de sus alimentos, sólo se entrega cuchara sopera.	Próxima visita
O	54	Se que no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón, para el grupo etátreo de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico, para las preparaciones de Pechuga de pollo en salsa de champiñones, papa a la francesa y ensalada pico de gallo.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	14	30/09/2022	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que el Distribuidor de lácteos y abarrotes, Santa Marianita presenta concepto higienico sanitario vigente del 08/02/2023. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
P	43	23/12/2022	28/02/2023. En seguimento se evidencia que se implementa de forma adecuada el plan de saneamiento básico, se evidencia áreas y equipos limpios. Se da cierre al plan.	X		Cerrado		
P	10	17/01/2023	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que se cuenta e implementa con el plan de compras que responde a la necesidad del servicio para los participantes asistentes. Se cierra plan de mejora.	X		Cerrado		
P	11	17/01/2023	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que el comedor cuenta con las materias primas para 2 días de preparación, de acuerdo a lo establecido por el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	32	31/01/2023	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que todas las áreas del comedor se encuentran en buenas condiciones de orden y limpieza. Se da cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	42	31/01/2023	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que las áreas de proceso y almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y orden. Se da cierre a la variable.	X		Cerrado		
O	57	31/01/2023	28/02/2023. En Seguimento se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones Sorbete de mora T°1: 7,3°C y ensalada de pico de gallo T°1: 9,3°C. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Vivas	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Andres Vivas	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1022934081	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 128 # 86C-38**	**TELÉFONO:**	**3046375155**
OPERADOR	**ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**28/02/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS**	**4**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS**	**17**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**33**	**GRUPO ETÁREO 5: MAYORES DE 14 AÑOS**	**146**

						NUMERO DE MUESTRAS																		**RESULTADO**	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	5	MONDONGO	MONDONGO	270	PESO MUESTREADO	258	234	263	297	289																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	87	97	110	107																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	90	PESO MUESTREADO	89	87	83	91	88																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	97	92	101	98																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	57	PESO MUESTREADO	72	61	55	60	62																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	107	96	105	109																	1
					CALIFICACION	1	3	1	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	65	PESO MUESTREADO	52	46	68	60	62																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	71	105	92	95																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	33	PESO MUESTREADO	24	31	28	35	28																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	73	94	85	106	85																	1
					CALIFICACION	1	3	1	3	1																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	270	PESO MUESTREADO	240	250	250	250	260																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	93	93	93	96																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	96	PESO MUESTREADO	88	100	92	95	100																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	104	96	99	104																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES: Menu14- semana 3

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Duque

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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	3046375155
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/02/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MONDONGO	MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: SEMANA 3 MENÚ 14

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Dicey Ortiz. 1022934081

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 07 | 02 | 2023 — Hora Inicio: 08:30am — Hora Finalización: 03:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 1186-2022 — Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP 11-007 La Aguadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 — Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Andrés Vivas

2. Ubicación

Localidad: Suba — Barrio: Guillermo Nuñez — Dirección: Calle 128 86C - 38

Tel: NA — Cel.: 3116014170 — Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — N° Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 191 — Total Histórico de Asistencia:

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	3.8	4.2
	Calabaza	2.1	3.5
	Pimentón	3.4	3.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa criolla	17.8	22
Bebida de fruta	Mango	13.4	14
	Azucar	2.6	3
Postre	Banano	12.9	23
	Queso	3.7	4

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 frio y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	Solicitud	Good Fish	Solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Carne	Good Fish	Solicitud	Good Fish	Solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Leche	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764
Queso	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764
Yogurt	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	27/10/2022		12/09/2022		WHO764

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		12/09/2022	WHO764
Crema de leche	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Nura	29/10/2022	Favorable		12/09/2022	WHO764
Huevos	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SX4302
Mayonesa	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SX4302
Atún	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SX4302
Abarrotes	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SX4302
Pescado								
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Hortipulpas	10/11/2022	Favorable		05/04/2022	GZZ809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Maiter López	15/06/2022
2	Alexander Olaite	10/07/2022
3	Beatriz Bravo	25/08/2022
4	Paula Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
5	Andrés Vivas (Responsable)	02/09/2022
6	Yolanda Acosta (Nutricionista)	19/10/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 01/10/22-22/10/22-03/01/23 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 27/09/22-03/01/23	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 22/10/22-03/01/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maiter López	27/09/2022 – 14/01/2023
2	Alexander Olaite	02/01/2023 – 14/01/2023
3	Beatriz Bravo	03/02/2023 –
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 26 Mes 08 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 l **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 16 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 18/01/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de garbanzos	77.3	72.7
Cereal	Arroz con cilantro	66.7	71.7
Proteína	Carne de cerdo guisada	87.4	75.6
Ensalada o Verdura	Verduras salteadas en juliana	87.9	77.9
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	84	71.2
Bebida de Fruta	Jugo de mango	0.9	0.9
Postre	Banano con queso doble crema	10.1	3.1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 10 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 16 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 26 Mes 12 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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 15/12 Mes 10/11 Año 2022/2022 Aprobacion 23/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Disminución azucares añadidos **Actividad Física:** Estiramiento-elasticidad **Fecha:** 14/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: /				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado 01/11/22	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** / Pago: 15/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variables 24, 25, 26, pendientes capacitaciones de personal manipulador Beatriz Bravo por su reciente ingreso.

Variable 31. Se cuenta con solicitud de visita radicado 44494

Variable 1. Asociado presenta autorización de cambio de preparación: 08/02/2023 pera por mangana.

Variable 59. toma de peso y talla del 14/01/2023 a 14 participantes nuevos

Se socializa y se deja copia del acta al asociado

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

S/N OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	14	30/09/2022	Concepto sanitario proveedor de lácteos y abarrotes Santa Marianita, cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a 1 año (06/09/2021). Se reitera requerimiento		X	Abierto		
P	43	23/12/2022	No se implementa adecuadamente programa de limpieza y desinfección, encontrando paredes y tubería en cocina, así como puerta de área de almacenamiento proveer con salpicaduras, pisos y estibas área almacenamiento proveer con acumulación de residuos. Dentro de tiempo establecido en plan de mejoramiento.		X	Abierto	—	
O	10	17/01/2023	No se incluye producto piña en remisión, adicionalmente, se encuentra pendiente producto yuca		X	Abierto	X	
O	11	17/01/2023	No se adquieren alimentos para mínimo 2 días de operación para el 09/02/2023 se encuentra pendiente producto yuca		X	Abierto	X	
O	7	31/01/2023	Se evidencia prealistamiento de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico.	X		Cerrado	—	
O	32	31/01/2023	Se evidencian paredes y tubería en cocina, así como puerta de área de almacenamiento proveer con salpicaduras, pisos y estibas área almacenamiento proveer con acumulación de residuos.		X	Abierto	—	
O	42	31/01/2023	Paredes y tubería en cocina, así como puerta área almacenamiento proveer con salpicaduras, pisos y estibas área almacenamiento proveer con acumulación de residuos.		X	Abierto	—	
O	57	31/01/2023	Se evidencia temperatura de riesgo en queso de postre 10.1°C		X	Abierto	—	

Powered by CamScanner

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Vivas	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Adriana M. Rozo A Firma
1022934081	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	**TELÉFONO:**	N.A.
FECHA (dd/mm/aaaa):	07/02/2023	**OPERADOR:**	Asociación Integral para la Paz

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	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 salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.	NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES VIVAS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	TELÉFONO:	N.A.
OPERADOR	Asociación Integral para la Paz	FECHA: (dd/dm/aaaa)	07/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	3	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	37 41	PESO MUESTREADO	41	39	40	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	105	108		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	65 59 - 72	PESO MUESTREADO	69	72	68	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	110	105		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Verduras salteadas enjuliana	Verduras salteadas enjuliana	40 36 - 44	PESO MUESTREADO	39	38	38	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	95	95		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	20 18 - 22	PESO MUESTREADO	19	22	21	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	110	105		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	240 216 - 264	PESO MUESTREADO	221	226	236	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	94	98		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Jugo de mango	Jugo de mango	240	PESO MUESTREADO	250	250	250	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104	104		
					CALIFICACION	3	3	3		
3	3	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	62 56 - 68	PESO MUESTREADO	67	62	60	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	100	97		
					CALIFICACION	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Poza Arévalo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Poza Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES VIVAS

Powered by CamScanner

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

Periodo Informe Desde 01 01 2023 Hasta 31 01 2023 Fecha Revisión 09 02 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7186-2022 Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP 11-007 La Agvadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : Andrés Vivas

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	No requerido
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	No requerido
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	No requerido
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

Powered by CamScanner

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

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF		X	No ejecutado en el periodo.
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		X	No requerido
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	No requerido
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	No requerido

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

Powered by CamScanner

	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
ANDRES VIVAS	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Adriana M. Rozo A.
	Firma
1022934081	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	07	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907 CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7186-2022

TIPO DE VISITA:

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 32

Descripción: Se evidencian paredes y tubería en cocina, así como puerta de área de almacenamiento de fruver con salpicaduras, pisos y estibas de área de almacenamiento de fruver con acumulación de residuos.



No de Variable: 42

Descripción: Se evidencian paredes y tubería en cocina, así como puerta de área de almacenamiento de fruver con salpicaduras, pisos y estibas de área de almacenamiento de fruver con acumulación de residuos.

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 31 / 01 / 2023 | Hora Inicio: 08:20 am | Hora Finalización: 03:20 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1186-2022 | Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907 - CCCP 11-007 La Aguadita

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 | Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: Andrés Vivas

2. Ubicación

Localidad: Suba | Barrio: Guillermo Muñez | Dirección: Calle 128 # 86C-38

Tel: NA | Cel.: 3046375155 | Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 | Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 | Total Asistencia del Día: 192 | Total Histórico de Asistencia: 17.874

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	6.8	7.5
	Tomate	6.9	7.2
	Cilantro	0.2	0.5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Champiñones	6.3	7
	Crema leche	0.4	0.9
Tubérculo o plátano	Papa	17.8	23.8
Bebida de fruta	Mora	13.4	14
	Leche	51	51
Postre	Manzana	15.2	15.2
	Helado	6.1	7.6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	Good Fish	Solicitud	Good Fish	Solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Carne	Good Fish	Solicitud	Good Fish	Solicitud	29/06/2021	25/04/2022	25/04/2022	TUN542
Leche	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	29/10/2022		12/09/2022		WHO964
Queso	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	29/10/2022		12/09/2022		WHO964
Yogurt	Santa Marianita	06/09/2021	Villa Aura	29/10/2022		12/09/2022		WHO964

	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
14	Helado	Santa Marianita	06/09/2021	Alkosto	03/05/2022	Fav. con requerimientos		12/09/2022	WHO764
	Crema de leche	Santa Marianita	06/09/2021	Villakura	27/10/2022	Favorable		12/09/2022	WHO764
	Huevos	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SXY302
	Mayonesa	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SXY302
	Atún	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SXY302
	Abarrotes	Santa Marianita	06/09/2021	Makro	11/10/2022	Fav. con requerimientos		10/02/2022	SXY302
	Pescado								
	Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Hortipulpas	10/11/2022	Favorable		05/04/2022	GZE809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Fernando Silva	12/04/2022
2	Maiter López	15/06/2022
3	Alexander Olarte	10/07/2022
4	Paula Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
5	Andres Vivas (Responsable)	02/09/2022
6	Yolanda Acosta (Nutricionista)	19/10/2022
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 01/10/22 - 22/10/22 - 03/01/23 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 27/09/22 - 03/01/23	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos, socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 22/10/22 - 03/01/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fernando Silva	27/09/2022 - 14/01/2023
2	Maiter López	27/09/2022 - 14/01/2023
3	Alexander Olarte	02/01/2023 - 14/01/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 26 Mes 08 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 16 Mes 05 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 18/11/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Mondongo	87.9	80.7
Cereal	Arroz con zanahoria	88.7	82.7
Proteína	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	84.4	72.2
Ensalada o Verdura	Ensalada pico de gallo	10.2	4.2
Tubérculo o Plátano	Papas a la francesa	68.7	69.7
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	1	5.9
Postre	Manzana con helado	-11.9	-8.9

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 21 Mes 10 Año 2022 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 16 Mes 11 Año 2022 **Nutricionista :** Día 16 Mes 11 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha: Día 26 Mes 12 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 15/12 Mes 10/11 Año 2022/2022 Aprobación: 23/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Disminución azucares añadidos **Actividad Física:** Estiramiento-elasticidad **Fecha:** 14/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: /	C [X] NC [ ] NA [ ]			

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado: 01/11/22	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** / pago: 15/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capitulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

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

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 1. Asociado presenta autorización de cambio de preparación: 30/01/23 Pera por mandarina y solicitud para el 02/02/23 Granadilla por manzana, dentro de tiempo establecido en anexo técnico

Variable 31. Se cuenta con solicitud de visita radicado 47979.

Variable 59. Durante este mes asociado registra peso y talla del 14/01/2023 de 14 participantes nuevos y presenta soporte de ingreso de la información en SIRBE.

Variable 73. No aplica. Verificado en primera visita del mes

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	No se realiza prealistamiento de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico ya que inicialmente se presenta déficit de 6 Kilos de ensalada, posteriormente asociado realiza reposición	Próxima visita
O	32	Se evidencian superficies de campana de extracción, tubería de gas natural y utensilios en desuso con acumulación de grasa y residuos de alimentos.	Próxima visita
O	42	se evidencian superficies de campana de extracción, tubería de gas natural y utensilios en desuso con acumulación de grasa y residuos de alimentos.	Próxima visita
O	57	se evidencia temperatura de riesgo en preparación ensalada pico de gallo, 10.2°C.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	14	30/09/2022	Proveedor pollo y carnes Good Fish cuenta con solicitud para obtener concepto sanitario, concepto sanitario de vehiculo de mismo proveedor refiere que cuenta con autorización sanitaria, sin embargo, concepto sanitario proveedor lacteos y abarrotes Santa Mariquita cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a 1 año (06/09/2021) Se reitera requerimiento		X	Abierto		
O	43	23/12/2022	No se implementa adecuadamente programa de limpieza y desinfección, encontrando superficies de campana de extracción, tuberia de gas natural y utensilios en desuso con acumulación de grasa y residuos de alimentos.		X	Abierto	X	
O	10	19/01/2023	Se ajusta plan de compras, sin embargo no se cuenta con remisión de arracacha y sobrebarriga, adicionalmente se encuentran pendientes producto aguacate y crema de leche		X	Abierto	—	
O	11	19/01/2023	No se adquieren alimentos para minimo 2 dias de operación para el 02/02/23 se encuentra pendiente crema de leche y aguacate.		X	Abierto	—	
O	13	19/01/2023	Se evidencia actualizado formato recepción de materias primas	X		Cerrado	—	
O	21	19/01/2023	Se evidencia personal manipulador con dotación completa.	X		Cerrado	—	
O	28	19/01/2023	Asociado reemplaza grifos de area de higienización y lavamanos en sanitario de personal.	X		Cerrado	—	
R	45	19/01/2023	Asociado presenta soporte de fumigación del 18/01/2023 y no se evidencia indicios ni presencia de plagas, roedores o vectores.	X		Cerrado	—	
O	50	19/01/2023	Se evidencia cumplimiento de horario establecido	X		Cerrado	—	
O	54	19/01/2023	De acuerdo a plan de muestreo implementado, la totalidad de preparaciones se ajustan a rango de tolerancia en peso establecido.	X		Cerrado	—	

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Ayelen Vargas.	Nombres y Apellidos: Adriana M. Rozo Arévalo
Firma	Firma: Adriana M. Rozo A
Cédula de Ciudadanía: 1022934081	Cédula de Ciudadanía: 52807085
Cargo: Responsable Servicio	Cargo: Apoyo a la Supervisión

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 86C-38	**TELÉFONO:**	NA
OPERADOR	Asociación Integral para la Paz.	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	31/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	57 63	PESO MUESTREADO	66	63	60	58	62																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	110	105	101	108																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
4	5	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	90 81-99	PESO MUESTREADO	82	87	85	84	94																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	96	94	93	104																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	65 59-71	PESO MUESTREADO	60	62	61	63	69																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	95	94	97	106																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	Papas a la francesa	Papas a la francesa	33 30-36	PESO MUESTREADO	36	34	35	28	31																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	103	106	85	94																		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																		
4	5	Moudongo	Moudongo	270 243-297	PESO MUESTREADO	305	280	270	260	270																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	103	100	96	100																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
4	5	Sorbete de mora	Sorbete de mora	270	PESO MUESTREADO	280	280	280	280	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104	104	104	104																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	Manzana con helado	Manzana con helado	96 87-105	PESO MUESTREADO	97	93	114	95	95																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	97	118	99	99																		
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																		

OBSERVACIONES: Menú 14

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES DIAZ ORTIZ

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita		
DIRECCIÓN:	Cl 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	31/01/2023	**OPERADOR:**	Asociación integral para la Paz

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ensalada pico de gallo	ensalada pico de gallo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papas a la francesa	Papas a la francesa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Mandarigo	Mandarigo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
sorbete de mora	sorbete de mora	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Manzana con helado	Manzana con helado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo	NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Vera D.

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

FECHA DE VISITA	DIA	31	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907 CCCP 11-007 LA AGUADITA

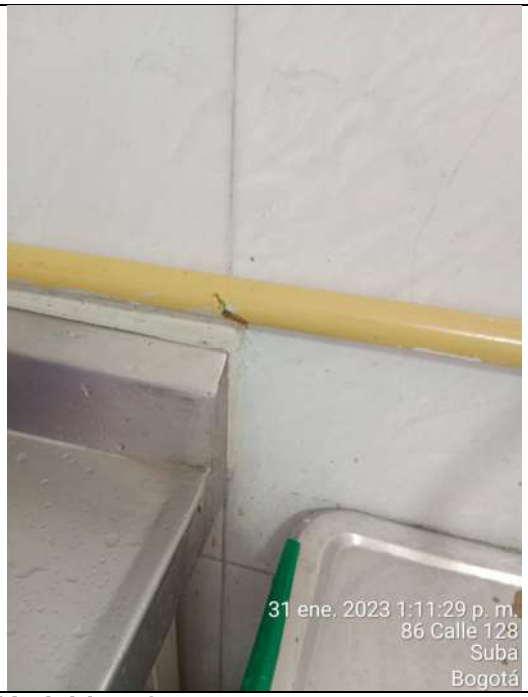
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7186-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 32
Descripción: Se evidencian superficies de campana de extracción, tubería de gas natural y utensilios en desuso con acumulación de grasa y residuos de alimentos.



No de Variable: 42
Descripción: Se evidencian superficies de campana de extracción, tubería de gas natural y utensilios en desuso con acumulación de grasa y residuos de alimentos.

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

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

Fecha de Visita	17	1	2023	Hora Inicio	8:10am	4:15pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7186-2022** Nombre Asociado: ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: GUILLERMO NUÑEZ Dirección: CALLE 128 # 86C-38

Tel: NO APLICA Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 190

Participantes Autorizados por Plan de Compras 190 Total Asistencia del Día: 181 Total Histórico de Asistencia: 15601

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*" para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X NC: NA:	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C: X NC: NA:
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C: X NC: NA:	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C: X NC: NA:
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: X NC: NA:	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: X NC: NA:
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X NC: NA:	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: X NC: NA: Encuesta 12/12/2022 Envío a SLIS 15/12/2022 Respuesta 23/12/2022

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Papa pastusa	11,85	11,9
	Avena	3,71	3,72
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	Tomate	3,64	4.05
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Atún	10,46	12,6
	Huevo	7,17	7,5
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	Mora	12,79	13
	Azúcar	2,67	3
Postre	Banano	14,58	14.6
	Queso	3,53	3,9

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Carne	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	_____	12/09/2022	_____	WHO 764
Queso	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	_____	12/09/2022	_____	WHO 764
Yogurt	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	_____	12/09/2022	_____	WHO 764

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Agropolitana	7/07/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Crema de leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	Favorable	_____	12/09/2022	WHO 764
Huevos	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Mayonesa	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Atún	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Abarrotes	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Pescado	———							
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Horti pulpas	10/11/2022	Favorable	_____	5/04/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Nº 23 — Variable

El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**Paula Montenegro (Auxiliar)**	**20/09/2022**
2	**Fernando Silvia**	**12/04/2022**
3	**Maiter López**	**15/06/2022**
4	**Siris Patricia Suarez**	**27/09/2022**
5	**Alexander Olarte**	**10/07/2022**
6	**Andres Vivas (Responsable del Servicio)**	**2/09/2022**
7	**Yolanda Acosta (Nutricionista)**	**19/10/2022**
8		
9		

Nº 24 — Variable

Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"*

Fecha: **01/10/2022- 22/10/2022- 03/01/2023**

Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico.

Fecha: **27-09-2022- 03/01/2023**

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

Nº 25 — Variable

La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso.

Fecha: **22/10/2022- 03/01/2023**

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

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

Nº 26 — Variable

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

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

BPM:
Generalidades de BPM 03/01/2023 (Nuevo)
Contaminación cruzada - 14/01/2023 (Todos)

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**Fernando Silvia**	**27/09/2022 - 14/01/2023**
2	**Maiter López**	**27/09/2022 - 14/01/2023**
3	**Siris Patricia Suarez**	**27/09/2022 - 14/01/2023**
4	**Alexander Olarte**	**02/01/2023 - 03,14/01/2023**
5	**Paula Montenegro**	**24/11/2022**
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día **_26____** Mes **__08___** Año **_2022__** **Material:** ___Plástico_____ **Nº Tanques:** _1_ **Capacidad Total: _1000 L__** **Empresa:** _____**FAS FUMIGACIONES**_____ **Concepto Sanitario:** _____**FAVORABLE**_____ **Fecha Concepto:** Día **_16___** Mes **_05___** Año **_2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores **26-08-2022** Fecha último control: _____ **FAS FUMIGACIONES** Empresa:_____ **FAVORABLE** Concepto Sanitario: _____	C [ ] NC [X] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	79,3	80,4
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	92,0	89,7
Proteína	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	77,6	65,6
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	77,2	71,8
Tubérculo o Plátano	YUCA GUISADA CON CILANTRO	77,1	67,3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	1,5	3,5
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	5,5	6,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día _21__ Mes _10__ Año __2022___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__ **Nutricionista :** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ] Masiva 24/11/2022 167 participantes 12/12/2022 26 participantes Con ingreso al Global

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día **26** Mes **12** Año **2022**	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [ ] CANALIZACIONES 6 TOTAL - 2 OBSESIDAD 4 BAJO PESO

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 _15__ Mes __10__ Año _2022_ Día _12__ Mes __11__ Año _2022_ **Aprobado 23/11/2022**-	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: Disminución en los Azúcares añadidos** **Actividad Física: Estiramiento- elasticidad** **Fecha: 14/01/2023- 14/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] IEC: 159 Act. Física: 108
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: Dentro del tiempo ejecución el reporte de enero 2023. Fecha Reporte Cualitativo: 26/12/2022				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 01/11/2022**	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 **15/11/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ] Con solicitud y pago
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [X] NC [ ] NA [ ]	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 23/12/2022
En visita de supervisión se evidencia que falta 1 persona manipulador el señor Fernando Silva, solo se contaba con 2 personas manipuladoras para el servicio.
Variable 8: Se realizó nueva encuesta por solictud de la nutricionista local, por cambio de nutricionistas el asociado encuesta 12/12/2022, envío a SLIS 15/12/2022, respuesta 23/12/2022.
Variable 31 : Se cuenta con solicitud de visita mediante radicado 47979.
variable 63: Se Realizaron 6 canalizaciones 2- Obesidad y 4 Bajo peso el día 26/12/2022.
Variable 66. El reporte cuantitativo correspondiente al mes de enero de 2023, se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Andres Vives.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Se evidencia que no se da cumplimiento al plan de compras, no tienen en cuenta el factor de perdida para carnes (hígado), se adquiere como neto. Adicional se evidencia que no hay cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos por parte de los proveedores, se evidencia que falta para miércoles 18/01/2022 uva y yogurt y para jueves 19/01/2023 falta hígado, maíz desgranado, tomate chonto y los horarios establecidos de entrega de todos los alimentos son lunes, viernes y sábados.	Próxima Visita
O	11	Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación. Para el menú 3 del 18/01/2022 falta uva isabella y yogurt. Para el menú 4 del 19/01/2023 falta hígado, maíz desgranado, tomate chonto.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que no se encuentra actualizado el formato de recepción de materias primas.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia personal (administrativo), manipulando alimentos, no cuenta con la dotación completa según lo establecido.	Próxima Visita
O	28	Se evidencia que las llaves lavado de higienización de utensilios del área de preparación y lavamanos del sanitario del personal, no se encuentran bien aseguradas, presentando escape de agua.	Próxima Visita
R	45	Se evidencia presentación de plagas rastreros (cucarachas) en el área de almacenamiento de alimentos en zona de equipos de conservación. Se genera requerimiento.	Inmediato
O	50	Se evidencia que no se cumple con los horarios establecidos para la prestación del servicio, inicio a las 11:21 am.	Próxima Visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón- menú 2 para grupo de edad mayores de 14 años en proteína (tortilla de huevo con atún), verdura (calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil), tubérculo (yuca guisada con cilantro), no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	14	30/09/2022	17/01/2023 Se evidencia que aún no se cuenta con la totalidad de conceptos sanitarios de proveedores pendiente de carnes- Pollo – God fish S.A.S con solicitud. De igual forma la autorización sanitaria de vehículo de carnes con solicitud y el concepto sanitario de Santa Marianita de Jesús es superior a un año distribuidor, manifiestan que no se actualizara el concepto sanitario de la planta porque se compromete a mantener los conceptos de los proveedores directos vigentes, ya que es distribuidor y ya no cuentan con almacenamiento, siendo ahora directo. Se reitera el requerimiento.		X	Abierto		X
R	30	7/10/2022	17/01/2023 17/01/2023 Se evidencia que se realizó mantenimiento al piso del área de preparación que presentaba desgaste en baldosa, al igual que se pintó medias cañas que presentaban levantamiento de pintura.	X		Cerrado		
P	3	23/11/2022	17/01/2023 Se evidencia que se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico.	X		Cerrado		
P	57	23/11/2022	17/01/2023 Se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones durante toda la jornada.	X		Cerrado		
O	43	23/12/2022	17/01/2023 Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección de áreas, pisos, se encuentra piso de sanitarios y corredores sucio, limpieza de equipos de conservación. Adicional no se ejecuta el programa de plagas, se encontró rastreros (cucarachas) en área de almacenamiento de alimentos (en equipos de conservacion en frio) .		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Ocas	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022934081	52696584
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	17/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	35	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	139

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
MAYOR A 14 AÑOS	8	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	300	PESO MUESTREADO	331	378	347	293	279	310	288	304													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	126	116	97,7	93	103	96	101														
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3														
MAYOR A 14 AÑOS	8	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	88	PESO MUESTREADO	64	70	73	83	88	106	91	93														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	72,7	79,5	83	94,3	100	120	103	106														
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	3	3														
MAYOR A 14 AÑOS	8	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	108	PESO MUESTREADO	98	110	119	108	106	116	115	113													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,7	102	110	100	98,1	107	106	105														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYOR A 14 AÑOS	8	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	68	PESO MUESTREADO	63	81	80	76	57	55	58	73														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92,6	119	118	112	83,8	80,9	85,3	107														
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	3														
MAYOR A 14 AÑOS	8	YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	91	PESO MUESTREADO	106	85	102	75	110	106	101	69														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	93,4	112	82,4	121	116	111	75,8														
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	1	1	1														
MAYOR A 14 AÑOS	8	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO MUESTREADO	300	310	300	300	300	290	300	290													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	103	100	100	100	96,7	100	96,7														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYOR A 14 AÑOS	8	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	102	PESO MUESTREADO	108	139	99	95	100	100	103	107													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	136	97,1	93,1	98	98	101	105														
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES: **Semana 1 - Menú 2**

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/01/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA GUISADA CON CILANTRO	YUCA GUISADA CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Poa	NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Ocampo 1022435407

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

Periodo Informe Desde 1 12 2022 Hasta 31 12 2022 Fecha Revisión 17 1 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7186-2022 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	**C**		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	**C**		Adjunta solicitud de visita
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		Encuesta 12/12/2022 Envío a SLIS 15/12/2022
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)	C		
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		22/10/2022
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		21/10/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		12/12/2022
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		6 CANALIZACIONES - 26/12/2022
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		12/12/2022
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		Nueva aprobación 23/11/2022
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		12/12/2022
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		21/12/2022 CUANTITATIVO- 26/12/2022 CUALITATIVO

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

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte	C		
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		29/11/2022
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)	C		
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No requirio toma de muestra
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		1/11/2022
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		Con pago 15/11/2022
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

D.

Observaciones Generales
Se recibe 1 CD con informe y soportes de la gestión del mes de Diciembre del 2022.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Andres Viloes	Hilena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022934081	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	17	MES	01	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907-CCCP 11-007- LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7186-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia personal (administrativo), manipulando alimentos, no cuenta con la dotación completa según lo establecido.







No de Variable: 45

Descripción: Se evidencia presentación de plagas rastreros (cucarachas) en el área de almacenamiento de alimentos en zona de equipos de conservación. Se genera requerimiento.



No de Variable: 50

Descripción: Se evidencia que no se cumple con los horarios establecidos para la prestación del servicio, inicio a las 11:21 am.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1____ MENÚ: _____2_____

GRUPO 3 a 5 años 	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

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

Fecha de Visita	23	12	2022	Hora Inicio	8:40am	5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7186-2022 Nombre Asociado: ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: GUILLERMO NUÑEZ Dirección: CALLE 128 # 86C-38

Tel: NO APLICA Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 193

Participantes Autorizados por Plan de Compras 190 Total Asistencia del Día: 172 Total Histórico de Asistencia:

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ] Encuesta 12/1272022 Envio a SLIS 15/12/2022 Respuesta 23/12/2022

Powered by CamScanner

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Puchga de pollo	17,63	17,6
	Leche liquida entera	7L	7L
Tubérculo o plátano	Papa común	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	Leche liquida entera	48,7L	49L
	Pulpa de mango	12,79	13,01
Postre	Melón	14,5	15,5
	leche condensada	1,84	1,9

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Carne	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764
Queso	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764
Yogurt	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Agropolitana	7/07/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Crema de leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	Favorable	_____	12/09/2022	WHO 764
Huevos	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Mayonesa	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Atún	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Abarrotes	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Pescado	_____							
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Horti pulpas	10/11/2022	Favorable	_____	5/04/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Paula Montenegro (Auxiliar)	20/09/2022
2	Fernando Silvia	12/04/2022
3	Maiter López	15/06/2022
4	Siris Patricia Suarez	27/09/2022
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* **01-10-2022** Fecha: __22-10-2022____	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: ___22/10/2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ]
24	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. **27-09-2022** Fecha: _____	
25	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 [X] NC [ ] NA [ ] BPM: 1.Enfermedades transmitidas y 2. Conservación de alimentos 12/12/2022

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
1	Fernando Silvia	27/09/2022	12/12/2022
2	Maiter López	27/09/2022	12/12/2022
3	Siris Patricia Suarez	27/09/2022	12/12/2022
4	Paula Montenegro	24/11/2022	
5			
6			
7			
8			
9			

Powered by CamScanner

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día _26____ Mes __08___ Año _2022__ **Material:** ___Plástico_____ **Nº Tanques:** _1_ **Capacidad Total:** _1000 L__ **Empresa:** _____FAS FUMIGACIONES_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _16___ Mes _05___ Año _2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 26-08-2022 Empresa: FAS FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	210
Cuchara sopa	1 por cada participante	238
Cuchillo mesa	1 por cada participante	201
Tenedor mesa	1 por cada participante	207
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	68,8	77,5
Cereal	ARROZ CON AJONJOLÍ	76,4	72,1
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	78,9	58,2
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ESPINACA	75,0	54,8
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	72,4	42,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	8,5	8,8
Postre	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	6,0	6,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día _21__ Mes _10__ Año __2022___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__ **Nutricionista :** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ] Masiva 24/11/2022 167 participantes 12/12/2022 26 participantes Con ingreso al Global

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha:_17/11/2022_ Responsable y Nutricionista 24:11_2022 Prof. Social	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día _15__ Mes __10__ Año _2022_ Día _12__ Mes __11__ Año _2022_ **Aprobado 23/11/2022**	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:**Aumento en el conumo de frutas y verduras **Actividad Física:** _Actividad Física Aeróbicos__ **Fecha:** _____12/122022_____	C ☒ NC ☐ NA ☐ IEC: 160 Act. Física: 92
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: _____20/12/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 1/11/2022	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:** _____-_____	C ☒ NC ☐ NA ☐ Con solicitud y pago
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión
Se realiza seguimiento al acta de visita del 06/12/2022
Variables: 62,63 : No aplica , se encuentran dentro del plazo de ejecución.
Variable 31 : Se cuenta con solicitud de visita mediante radicado 47979
Variable N°1. Se evidencia solicitud de intercambio autorizada menú N°3 banano en lugar de uva isabella del postre, menú N°4 fresa en lugar de guayaba del jugo.
Variable N°66. El comedor se encuentra realizando ajustes solicitados pr la nutricionista local.
El comedor presenta propuesta de menù navideño el 14/12/2022 y recibe aprobaciòn el 22/12/2022 : sobrebarriga mechada, arroz con ajonjolí, papa salada, ensalada de papa con arveja, habichuela, zanahoria y mayonesa, jugo de tomate de àrbol, banana split.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Sin observaciones 1022934081.

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	43	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección para los alimentos, empaques y utensilios.	Próxima visita

Powered by CamScanner

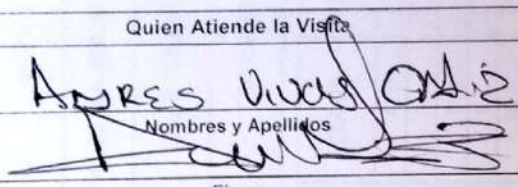
Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	11	30/09/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo 2 días de operación, para las preparaciones del menú N° 5 y menú navideño.	X		Cerrado		
P	14	30/09/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de conceptos sanitarios de proveedores pendiente de carnes- Pollo – God fish S.A.S con solicitud. De igual forma la autorización sanitaria de vehículo de carnes con solicitud y el concepto sanitario de Santa Marianita de Jesús es superior a un año, no se evidencia gestión. Se genera requerliento.		X	Abierto		X
R	19	30/09/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que hay coincidencia entre la existencia física de las materias primas y lo registrado en el formato de entradas y salidas y remisiones, Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
P	30	7/10/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición del piso de la cocina deteriorado presenta desgaste de baldosa , al igual que medias cañas con levantamiento de pintura. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
R	49	30/09/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que se cuenta con el menaje completo para el servicio, se incorporan 105 unidades de cucharas sopera y postrera, cuchillos y tenedores. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
P	4	19/10/2022	23/12/2022. En seguimiento se evidencia rotulado de carne y pollo de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 5109 de 2005 y Decreto .	X		Cerrado		
P	10	17/11/2022	2312/2022 En seguimiento se evidencia que el plan de compras se implementa de forma adecuada, por tanto se cierra plan de mejora.	X		Cerrado		
O	3	23/11/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor adiciona carnes de res congelada a la cocción de la sopa. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
R	9	23/11/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que se cuenta con la totalidad de las materias primas e ingredientes requeridos para las preparaciones. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
O	57	23/11/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: pechuga de pollo en salsa blanca T°2: 58,2°C, papa cocida con càscaraT°2: 42,4°C, tortilla de espinaca T°2: 54,8°C y sorbete de mango T°1: 85 y T°2: 8,8°C. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	x	
O	5	6/12/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor realiza prealistamiento de frutas y verduras el mismo día de la preparación.	X		Cerrado		
O	7	6/12/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor realiza prealistamiento siguiendo todos los pasos establecidos, y realiza desinfección de frutas, verduras y empaques.	X		Cerrado		
O	8	6/12/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia el comedor realiza la nueva encuesta el 12/12/2022, remite a profesional nutricionista local el 15/12/2022 y cuenta con respuesta del 23/12/2022. El 69% indica no querer minuta vegetariana.	X		Cerrado		
O	54	6/12/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón dado que se ajusta al rango de tolerancia en gramaje grupo etareo de 9 a 13 años.	X		Cerrado		
O	55	6/12/2022	23/12/2022 En seguimiento se evidencia que las preparaciones presentan las características propias esperadas. Se da cierre a la variable.	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ayres Vivas Ortiz Nombres y Apellidos	María Consuelo Duarte H Nombres y Apellidos
 Firma	María Consuelo Duarte H Firma
1022934081 Cédula de Ciudadanía	51977996 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio Cargo	Profesional Apoyo Supervisión Cargo

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/12/2022	OPERADOR:	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CON AJONJOLÍ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	6	6	8		
TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	1	8	8	6	6	8	3	
		2	8	8	6	6	8		
		3	8	8	6	6	8		
PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	1	8	8	6	6	8	3	
		2	8	8	6	6	8		
		3	8	8	6	6	8		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	8	8	6	6	8	3	
		2	8	8	6	6	8		
		3	8	8	6	6	8		
MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	1	8	8	6	6	8	3	
		2	8	8	6	6	8		
		3	8	8	6	6	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: WILMAR ANDRES VIVAS. 1022934081.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	TELÉFONO:	No aplica
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	23/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	39	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	135

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO MUESTREADO	240	287	285	251	286																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	106	106	93	106																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	57	PESO MUESTREADO	46	58	62	57	59																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	102	109	100	104																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CON AJONJOLÍ	90	PESO MUESTREADO	106	89	90	90	88																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	99	100	100	98																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	58	PESO MUESTREADO	58	52	59	50	57																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	90	102	86	98																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	68	PESO MUESTREADO	92	75	75	64	70																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	135	110	110	94	103																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	270	PESO MUESTREADO	270	270	280	270	270																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	104	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	78	PESO MUESTREADO	99	75	77	70	80																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	127	96	99	90	103																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES VILLAS ORJ
1022934851

Powered by CamScanner

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

Fecha de Visita	6	12	2022	Hora Inicio	10:00am	6:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7186-2022** Nombre Asociado: ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: GUILLERMO NUÑEZ Dirección: CALLE 128 # 86C-38

Tel: NO APLICA Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 193

Participantes Autorizados por Plan de Compras 190 Total Asistencia del Día: 176 Total Histórico de Asistencia: 7488

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	____	____	____
	____	____	____
Tubérculo o plátano	____	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	Leche líquida entera	48,6L	6L
Postre	Manzana	14,5	14,5
	Helado	5,8	6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C ☐ NC ☒ 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 sociale s"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Carne	Good Fish	No cuenta	Good Fish	No cuenta	29/06/2021	25/04/2022	No presenta	TUN 542
Leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764
Queso	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764
Yogurt	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	____	12/09/2022	____	WHO 764

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	Agropolitana	7/07/2022	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Crema de leche	Agropolitana	7/07/2022	Villa Aura	27/10/2022	Favorable	_____	12/09/2022	WHO 764
Huevos	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Mayonesa	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Atún	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Abarrotes	Santa Marianita	6/09/2021	Makro	19/01/2022	Favorable	_____	10/02/2022	SXY 302
Pescado								
Pulpas	Hortipulpas	10/11/2022	Horti pulpas	10/11/2022	Favorable	_____	5/04/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**Paula Montenegro (Auxiliar)**	**20/09/2022**
2	**Fernando Silvia**	**12/04/2022**
3	**Maiter López**	**15/06/2022**
4	**Siris Patricia Suarez**	**27/09/2022**
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* **01-10-2022** Fecha: __22-10-2022____ Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. **27-09-2022** Fecha: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: ___**22/10/2022**_____ Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**Fernando Silvia**	**27/09/2022** **24/11/2022**
2	**Maiter López**	**27/09/2022** **24/11/2022**
3	**Siris Patricia Suarez**	**27/09/2022** **24/11/2022**
4	**Paula Montenegro**	**24/11/2022**
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día **_26___** Mes **__08___** Año **_2022__** **Material:** ___Plástico_____ **Nº Tanques:** ___1___ **Capacidad Total:** **_1000 L__** **Empresa:** **_____FAS FUMIGACIONES_____** **Concepto Sanitario:** **_____FAVORABLE_____** **Fecha Concepto:** Día **_16___** Mes **_05___** Año **_2022__**	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores **26-08-2022** Fecha último control: _____ **FAS FUMIGACIONES** Empresa:_____ **FAVORABLE** Concepto Sanitario: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	24
Cuchara postre	1 por cada participante	105
Cuchara sopa	1 por cada participante	133
Cuchillo mesa	1 por cada participante	100
Tenedor mesa	1 por cada participante	102
Postrera	1 por cada participante	244
Vaso jugo	1 por cada participante	206
Plato sopa	1 por cada participante	235
Plato seco	1 por cada participante	222

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	MONDONGO	86,0	82,0
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	89,2	65,0
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	89,9	46,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	7,9	2,0
Tubérculo o Plátano	PAPA A LA FRANCESA	51,9	29,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	6,0	9,5
Postre	MANZANA CON HELADO	2,0	2,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día _21__ Mes _10__ Año __2022___ Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__ **Nutricionista :** Día __16__ Mes __11__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 12/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ] Masiva 24/11/2022 167 participantes Próxima: 12/12/2022 Pendiente ingreso Global con gestión

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha:____17/11/2022____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día _15__ Mes __10__ Año _2022_ Día _12__ Mes __11__ Año _2022_ **Aprobado 23/11/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:**Reducción de consumo de Sal **Actividad Física:** _Zumba__ **Fecha:** _____24/11/2022_____	C [X] NC [ ] NA [ ] IEC: 145 Act. Física: 60
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____24/11/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variables: 62,63 : No aplica , se encuentran dentro del plazo de ejecución.

Variable 31 : Se cuenta con solicitud de visita mediante radicado 47979

Se cuenta con apoyo de nueva nutricionista del asociado y de nuevo responsable de la unidad.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

1022439081

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	Se evidencia melón de postre de menú N°15 prealistado, pelado previamente y refrigerado.	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se realiza pesaje posterior al prealistamiento, se observa faltante de componentes de la ensalada se encuentra 7,3Kg de la misma cuando debe contarse con 13Kg.	Próxima visita
O	8	Se evidencia que a la fecha el comedor no ha presentado a la profesional nutricionista local las alternativas de menú vegetariano, que debe ofrecer el comedor resultado de la aprobación de más del 70% de los particpantes. Para el mes de noviembre no se ofreció a los participantes este menú.	Próxima visita
O	55	Se evidencia que la preparación de sorbete de mora no presenta las características propias se evidencia aguado por la falta de leche. De igual forma la ensalada pico de gallo se evidencia que la cebolla se corta en julianas y está en gran proporción, evidenciándose astringente.	Próxima visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje para la preparación de ensalada pico de gallo del grupo etareo de 9 a 13 años.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	11	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se adquieren todos los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo 2 días de operación, para la preparación del menú N° 14 no se cuenta con 42,6 L de leche entera líquida, 1,8 Kg de helado, menú N° 15: 19,3Kg de sobrebarriga, 3,5 Kg de queso, 1Kg de espinaca, 4,4Kg de tomate milano y 1,5Kg de melón, menú N°17 : faltante de 17,5Kg de hígado, 1,5Kg de yogurt, 8,63Kg de plátano hartón verde, 49L de leche entera líquida, verduras. Se reitera requerimiento		X	Abierto		
P	12	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que se cuenta con las fichas técnicas de los alimentos adquiridos por el comedor para las preparaciones, respecto a marcas y presentaciòm . Se evidencia fichas tecnicas de carnes proveedor God Fish.	X		Cerrado		
P	14	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de conceptos sanitarios de proveedores pendiente de carnes- Pollo – God fish S.A.S con solicitud. De igual forma la autorización sanitaria de vehículo de carnes con solicitud y el concepto sanitario de Santa Marianita de Jesús es superior a un año, aducen en este último caso que no se cuenta con instalaciones.		X	Abierto		
R	19	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia física de las materias primas y lo registrado en el formato de entradas y salidas y remisiones, leche entera líquida se cuenta con 6L para la jornada se registra 49, de igual forma tomate milano, cebolla cabezona. Se reitera requerimiento.		X	Abierto		
O	22	7/10/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que cuenta con el protocolo de lavado de manos del comedor comunitario aprobado por la nutricionista local.	X		Cerrado		
P	26	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, implementado con capacitación en BPM al personal el 24/11/2022.	X		Cerrado		
P	30	7/10/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición del piso de la cocina deteriorado presenta desgaste de baldosa , al igual que medias cañas con levantamiento de pintura.		X	Abierto		
P	47	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que se realiza cambio de tablas de picar y del mueble de la estufa y la estufa.	X		Cerrado		
P	49	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con el menaje completo para el servicio, falta cucharas sopera y postrera, cuchillos y tenedores. El asociado entrega 70 cucharas de sopa al comedor, pero no es suficiente. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
R	59	30/09/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia toma masiva de datos antropométricos a 165 participantes el 24/11/2022 incluidos menores de 5 años. Se encuentra pendiente el registro de información al sistema, el comedor realiza gestón con la SDIS, día de hoy se da lineamiento para realizar la actividad.	X		Cerrado		
P	4	19/10/2022	06/12/2022 En seguimiento no se evidencia rotulado de carne y pollo debido a que no se cuenta con producto para ser verificado por tanto se mantiene abierto en seguimiento para próxima visita. Respecto a los productos de abarrotes se evidencian en cumplimiento frente a la Resolución N° 5109 de 2005.		X	Abierto		

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	10	17/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que el plan de compras no se implementa de forma adecuada, no se cuenta con las cantidades de alimentos requeridas para las preparaciones, se evidencia faltante de productos para menús N° 14, 15 y 17. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	6	17/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, se da cierrre a la variable.	X		Cerrado		
O	1	23/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor ha realizado entrega de los alimentos de acuerdo a lo establecido en la minuta, no se realiza solicitudes de intercambio.	X		Cerrado		
O	3	23/11/2022	06/12/2022 En seguimiento no se evidencia proceso de descongelación de la carne para la jornada y no se cuenta con carnes para la verificación, se mantiene abierto y en seguimiento para próxima visita.		X	Abierto		
R	9	23/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se adiciona 42,6L e leche entera líquida para la preparación del sorbete de mora del menú N°14. La minuta requiere 48,6L y se adicionan sólo 6L. Se reitera requerimiento.		X	Abierto		
R	53	23/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que el comedor hace entrega de todos los componentes a los participantes durante la jornada. Se da cierre al equerimiento.	X		Cerrado		
O	57	23/11/2022	06/12/2022 En seguimiento se evidencia que no se arantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Ensalada pico de gallo T°1: 7,9°C, papas a la francesa T°1:51,9 y T°2: 29,0°C, pechuga de pollo en salsa de champiñones T°2: 46,5°C y sorbete de mora T°2: 9,5°C.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andres Rivas O	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
	Firma
1022934081	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	6/12/2022	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MONDONGO	MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	6	6	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	6	8	6	5	6	1	Se evidencia preparación con cebolla cabezona gruesa en julianas, picante con poca cantidad de tomate
		2	6	8	6	5	6		
		3	6	8	6	5	6		
PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	6	7	6	6	6	1	Se evidencia jugo aguado por falta del lácteo
		2	6	7	6	6	6		
		3	6	7	6	6	6		
MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Dias O. 1022934081.

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

Periodo Informe Desde 1 11 2022 Hasta 30 11 2022 Fecha Revisión 6 12 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

N° Convenio/Vigencia: 7186-2022 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 26/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

B. Lista de Chequeo

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

SOPORTES

Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		Adjunta solicitud de visita
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		Encuesta 8/10/2022- Correo 13/10/2022
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No se realiza propuestas para ser aprobadas por el profesional nutricionista local
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		22/10/2022
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		23/ 11/2022 Menu 3 11-005-2022
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		21/10/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		24/11/2022
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		NA	Con Gestión dentro de plazo
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud. FOR-PSS-397		NA	Dentro de plazo
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		24/11/2022
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		Nueva aprobación 23/11/2022
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		24/11/2022
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		24/11/2022

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

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte	C		
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal PDF	C		No se cuenta con cronograma
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras" Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		29/11/2022
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	No han sido reportados
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	No han sido reportados
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No han sido reportados
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		1/11/2022
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		Con pago 15/11/2022
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

D.

Observaciones Generales
El comedor da cumplimiento a las actividades del mes noviembre para los diferentes compromisos.
Se recibe CD con informe y soportes de la gestión del mes de noviembre

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Andres Vivas O.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1022934081	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo