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

Fecha de Visita	4	4	2023	Hora Inicio	9:30am	Hora Finalización	5:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7133-2022** Nombre Asociado: **CONSORCIO CORSINAPSIS FMM**

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113837-CCCP 019-016 – NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 5/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: EDILBERTO RODRIGUEZ G

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: NACIONES UNIDAS Dirección: Carrera 18R # 80A 24 sur

Tel: No tiene Cel.: 3115204199 Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.es

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 257 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 28979

Capitulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión
Se realiza visita de cierre y seguimiento a las observaciones de las variables N° en estado abierto del acta de visita del 28/03/2023.
El comedor cuenta con 3 solicitudes de visita con derecho de petición bajo radicados : 3125462022 del 31/08/2022, 3847532022 del 26/10/2022 y 4701142022 del 23/12/2022, sin recibir visita del ente de control durante el periodo.
El comedor cuenta con Certiicado de lavado de tanque10/01/2023 realizado por la empresa Vatoha Ingeniería SAS de 3 tanques para una capacidad total de 2500L: 2 aéreos de 1000L y 1 de 500L.
La última actividad en el marco de la estrategia IEC en el mes de febrero , de acuerdo al plan de Promoción en Estilos de vida saludable se realizó el 17/02/2023 TEMA: Promoción del consumo de proteinas de alto valor biológico, al igual la promoción de la actividad física, con asistencia de 160 participantes. Dado que se evidencia que no hay cumplimiento del 80% de asistencia de los participantes a las actividades de los meses de enero (asistentes 120 participantes se requieren 184) y febrero (asistentes 160 participantes se requieren 184), el comedor hace nueva actividad el 07/03/2023 para completar el porcentaje, con asistencia de 98 participantes.
Respecto al reporte cuantitativo del mes de febrero del 2023, se evidencia soporte de envió vía correo a la nutricionista local del 22/03/2023 y el informe cualitativo del primer semestre del 2023 fue enviado el 04/04/2023...
Capacitaciones al personal manipulador: se verifican las últimas actividades de formación respecto al plan continuado de BPM: Personal manipulador día 10/02/2023 con el Tema PSB:Manejo Integrado de Plagas , Manejo de minuta patrón ciclos de menú 31/03/2023, Estandarización de porciones y utensilios del 31/03/2023.
Se recibe jornada de clasificación nutricional por parte de la nutricionista local el 20/10/2022. Se realiza socialización del estado nutricional a los participantes el 26/11/2022. No se realiza canalización dado que de acuerdo a informe generado por la nutricionista del asociado y responsable del .servicio se declara que ninguno de los participantes reportados en estado de malnutrición en la base, se encuentra activo en el servicio.
La profesional nutricionista del asociado cuenta con fortalecimiento del 07/10/2022. La jornada de Sensibilización en Vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de nutrición, tomada por la nutricionista del Asociado el 22/09/2022 y por el Responsable del comedor el 15/02/2023.
Se evidencia que se realizó toma de datos antropométricos del primer semestre del 2023, completando el 33% de la población de acuerdo al lineamiento establecido,los días 28/01/2023 y 17/02/2023, con asistencia de 105 participantes.
Se refiere que no se realiza ninguna solicitud de intercambio para los menús entre el 29/03/2023 y el 05/04/2023.
Se realiza entrega del menú N°20 semana 4.
No es posible realizar la verificación documental del componente

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R
R	47	27/09/2022	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor realiza cambio del mesón por uno de material sanitario. Se observan equipos y utileria en condiciones óptimas para su uso. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado	
R	19	24/01/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con el registro actualizado de temperaturasde equipos de refrigeración y congelación, así como de entradas y salidas de alimentos. Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado	
P	10	25/01/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el plan de compras garantiza la cantidad de alimentos requeridos para la preparación, de acuerdo a la cobertura actual. Se da cierre al plan de mejoramiento.	X		Cerrado	
P	65	25/01/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor hace nueva actividad en Estilos de vida saludable con las temáticas de enero y febrero y actividad física el 07/03/2023 para completar el porcentaje, con asistencia de 98 participantes, la información se ingresa al Go Global.	X		Cerrado	
O	24	16/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con la capacitación en minuta patrón de fecha 31/03/2023 de la manipuladora Diana Alexandra Alonso.	X		Cerrado	
O	25	16/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con la capacitación en Estandarización de utensilios de fecha 31/03/2023 de la manipuladora Diana Alexandra Alonso.	X		Cerrado	
O	4	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que los alimentos almacenados en el comedor dan cumplimiento a la resolución 5109/2005.	X		Cerrado	
O	11	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con los alimentos requeridos or el plan de compras para las preparaciones de los enús N° 20 y 21.	X		Cerrado	
O	13	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con el registro de recepción de materias priams actualizada así como de verificación de vehículos.	X		Cerrado	
O	21	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el personal manipulador implementa de forma debida las buenas prácticas de manufactura. Se observa uso de delantales de tela.	X		Cerrado	
O	43	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor implementa de forma adecuada el plan de saneamiento básico. Se observa registro diligenciado con la información del desinfectante de alternancia.	X		Cerrado	
O	54	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de 3 a 5 años y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico	X		Cerrado	
O	57	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor garantiza las temperaturas de seguridad de los alimentos preparados durante la jornada.	X		Cerrado	
O	60	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el comedor cuenta con pesa patrón para realizar verificación de los equipos de masa.	X		Cerrado	
O	71	28/03/2023	04/04/2023. En visita de cierre se evidencia que el Responsable del servicio Sr, Ediberto Rodríguez y la Sra. Diana Alexandra Alonso cuentan con el certificado en teoría del fuego de fecha 03/04/2023.	X		Cerrado	

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79325319 BTA.	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL 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:	**CIUDAD BOLIVAR**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113837-CCCP 019-016 – NACIONES UNIDAS**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 18R # 80A 24 sur**	**TELÉFONO:**	**3115204199**
OPERADOR	**CONSORCIO CORSINAPSIS FMM**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**4/04/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5___ AÑOS**	**10**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS**	**30**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**84**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**133** *

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3 A 5 años	2	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	180	PESO MUESTREADO	195	197																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	109																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	52	PESO MUESTREADO	54	56																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO GUISADA	31	PESO MUESTREADO	32	33																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	VERDURA SALTEADA EN JULIANAS	35	PESO MUESTREADO	32	33																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	94																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	14	PESO MUESTREADO	13	13																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	93																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	180	PESO MUESTREADO	180	180																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
3 A 5 años	2	BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	52	PESO MUESTREADO	54	52																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Semana 4 menú 20

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GAITAN

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

Periodo Informe Desde 1 3 2023 Hasta 31 3 2023 Fecha Revisión 4 4 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7133/2022 Nombre Asociado: CORPORACION CORSINAPSIS- FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837-CCCP 19-016 – NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 5/04/2023

Responsable Servicio : Edilberto Rodriguez Garzón

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 envio, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envio, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	Por resultado de encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envio, correo aprobación (Un solo PDF)	C		Menú N°10 23/03/2023
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		22/03/2023
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		Completa actividades de enero y febrero 2023
Compromiso 17	Cronograma, correo de envio y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		Completa actividades de enero y febrero 2023
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		98 participantes
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envio y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique		NA	

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

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	De acuerdo a lineamiento
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		NA	No programado en marzo
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y gramera". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	No hay medidas contractuales
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No se toman muestras para analisis microbiológico
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No se reporta eventos de ETAS
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
El comedor realiza las actividades correspondientes para el cumplimiento de las obligaciones definidas en el anexo técnico para el periodo evaluado.
Se recibe 1 CD con informe y soportes de la gestión del mes de Marzo del 2023

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79325319 BTA.	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO O P	Profesional Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Fecha de Visita: 28 | 03 | 2023 Hora Inicio: 7:30am Hora Finalización: 5:00PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 Nombre Asociado: Consorcio Coreinacsio

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837-CCCP-19-016 Naciones unidas

Fecha Inicio Operación: 08/09/2022 Fecha Final Operación: 05/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: Edilberto Rodriguez Garzon

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar Barrio: Naciones unidas Dirección: Cra 18 K # 77A-77 Sur

Tel: — Cel: 3115204499 Correo Electrónico: Comedornacionesunidas@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 258

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 252 Total Asistencia del Día: 258 Total Histórico de Asistencia: 27413

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	8,2	9,3
	Tomate	8,3	8,97

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	champiñon	6,9	7,0
	Harina	1,4	1,5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa	16	17
	leche	20,7	21
Postre	Manzana	18,3	20,5
	Hebbo	7,3	7,0

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de calculo 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 frio y verificando las condiciones del transporte.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Imperio Carnes	09/01/22	30/06/20	24/08/22		SLI 859
Carne			Imperio Carnes	09/01/22	30/06/20	24/08/22		SLI 859
Leche			Makro	24/01/23		13/09/22		JKV 835
Queso			Makro	24/01/23		13/09/22		JKV 835
Yogurt			Makro	24/01/23		13/09/22		JKV 835

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Makro	24/01/23	Fav. Req.		13/09/22	EXY 835
Crema de leche			Makro	24/01/23	Fav. Req.		13/09/22	EXY 835
Huevos			Makro	24/01/23	Fav. Req.		01/10/22	EXY 150
Mayonesa			Makro	24/01/23	Fav. Req.		01/10/22	EXY 150
Atún			Makro	24/01/23	Fav. Req.		01/10/22	EXY 150
Abarrotes			Makro	24/01/23	Fav. Req.		01/10/22	EXY 150
Pescado	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpas			Hortipulpas	10/11/22	favorable		05/09/22	CFZ 869

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 canastillas plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración*" y "*Control de temperatura de equipos de congelación*" tres veces durante el día. Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados*", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C [ ] NC [X] NA [ ]	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Ingrid Viviana Garzon	01/02/2023
2	Rosalba Pulgarin	30/08/2022
3	Adriana Pinzon	30/08/2022
4	Diana Alfonso	30/08/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	09/09/2022
6	Edilberto Rodriguez (Responsable)	21/01/2023
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: 19/01/23 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: 19/01/23	C [ ] NC [X] 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: 20/01/23 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Viviana Garzon	27/01/23 - ___
2	Rosalba Pulgarin	15/10/22 - ___
3	Adriana Pinzon	15/10/22 - ___
4	Diana Alfonso	17/03/23 - ___
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

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 caracteristicas 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). Envia informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___ % **Fecha:** Dia: ___ 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, almacenarniento de combustibles son independientes, delimitadas fisica 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 fria, 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 carpinteria 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

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 especifica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso especifico 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 [ ]

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:** Dia 10 Mes 01 Año 2023 **Material:** Plastico **N° Tanques:** 3 **Capacidad Total:** 2500 **Empresa:** Vatoha Ingeniería **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Dia 14 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 10/01/2023 Empresa: Vatoha Concepto Sanitario: favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoria 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Mondongo	76.5	69
Cereal	Arroz con Zanahoria	83.1	82.9
Proteína	Pollo en salsa champiñon	75.5	70
Ensalada o Verdura	Ensalada pico de gallo	5.9	9.8
Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	70.9	57.9
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	4,9	3.5
Postre	Manzana con Helado.	—	—

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 07 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 15 Mes 02 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma: 24/01/23	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Dia ~~ 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 24 Mes 01 Año 2023 25/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** ~~ **Actividad Física:** ~~ **Fecha:** ~~	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 22/02/2023 Fecha Reporte Cualitativo: ~~				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 25/10/2022 Recibo de pago	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V26. De acuerdo al cronograma de capacitacion continua, estas se realizan hasta el mes de febrero, para el mes de marzo No Aplica
V.31 El comedor cuenta con Solicitud de Visita ante la entidad. Sanitaria con fechas 30/08/2022, 25/10/2022, 22/12/2022. aún NO cuentan con Visita ni concepto sanitario.
V59. El comedor realiza 2 jornadas mayores de toma de medidas antropometricas el 01/01/23 y el 07/02/23, a 73 participantes, realizo Toma de talla y peso a los participantes nuevos el 22/03/2023, a 16 participantes, completando el 33% de los participantes en atencion
V61. El comedor no ha recibido el informe de Clasificacion Nutricional de los datos del Segundo Semestre 2022 No Aplica.
V.62 y 63 No Aplica. Se encuentra dentro de los tiempos.

Powered by CamScanner

V.65 De acuerdo al cronograma de estilo de vida Saludable, las actividades van hasta el mes de febrero, para marzo no aplica.
V.66. El comedor realiza el cargue de la información de las actividades de estilo de vida Saludable del mes de febrero el 22/02/2023, y el informe cualitativo NO lo ha realizado.

Se socializa el acta y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	La información de fecha de Vencimiento de una de los bloques de queso esta borrosa, No cumple con la resolucion 5109-2005	Proxima Visita
O	11	El comedor Tiene ingredientes pendientes para los preparaciones de los 2 dias Siguientes: Menu 15 le falta 10kg de melon, 6.33 kg de manzana, 0.5 kg de cilantro. Menu 16 le falta 1 kg Arbeeha, 0.66 kg guascas, 2 kg papa criolla	Proxima Visita
O	13	Se evidencia diferencias entre la cantidad de ingredientes Registradas como recibidos y la cantidad en existencia almacenada en el comedor.	Proxima Visita
O	21	Se evidencia al personal manipulador utilizar el delantal de plastico asignado para el realizamiento y Aseo durante el Servido, No se les evidencia el delantal de tela.	Proxima Visita
O	23	No Se evidencia en el formato de Seguimiento a Soluciones desinfectantes el uso y Identificacion del Segundo desinfectante para realizar la rotacion del principio activo	Proxima Visita
O	34	El comedor no cumple con los pesos Servidos establecidos en la minuta patron para el grupo etario 9-13 años establecido en el plan de muestreo del anexo tecnico	Proxima Visita
O	37	Para la Segunda Toma de temperatura de Seguridad de los alimentos, lo encontrado fue 9.8°C y la papa a la francesa fue 54.9 °C	Proxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	60	El comedor no cuenta con peso patron	Proxima Visita
O	71	El responsable del Servicio no cuenta con la capacitacion en teoria del fuego manejo de extintores y Seguridad hermana	Proxima 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
O	24	16/03/23	28/03/23: La manipuladora Diana Alonso continúa sin la capacitación de Minuta patrón, ciclo de menú y Analisis Nutricional.		x	Abierto		
O	25	16/03/23	28/03/23: La manipuladora Diana Alonso continua sin la capacitación de estandarización de utensilios.		x	Abierto		
O	26	16/03/23	28/03/23: La manipuladora Diana Angel realiza la inducción el 17/03/2023	x		Cerrado		
P	10	25/01/23	28/03/23: Continua sin factor de perdida para los alimentos el plan de compras. El responsable del Servicio va a revisar los ajustes que requiere el plan de compras		x	Abierto		
R	17	27/09/22	28/03/23: El operador adquiere una estufa nueva para realizar el cambio de la estufa que esta generando humo. Continua el mesón auxiliar de la cocina con material abierto en la parte inferior (madera)		x	Abierto		
P	59	04/01/23	28/03/23: El comedor realiza Toma de talla y peso a 16 participantes nuevos el 22/03 2023, con los cuales completa el 33% de la cobertura-participantes en atención solicitados en el Tiempo de adición	x		Cerrado		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	65	25/01/23	28/03/2023: El comedor no comple con el 80% de participacion en las actividades de estilo de vida Saludable en enero y febrero, continua en plan de mejora.		X	Abierto		
R	19	04/01/23	28/03/2023: El Saldo registrado en el formato de entradas y Salidas NO coincide con la existencia para el menu se registra Saldo de 6.33 kg de Manteca y en existencia fisica hay 0 kg, gaseosa registra 0.66 kg y hay 0 kg		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edilberto Rodriguez Garzon	Alba Nidia Arboleda M
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79324319. BTA	79GA476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP-19-016 Hacienda Ondas		
DIRECCIÓN:	Cra 18 # 77 A-77 Sur	TELÉFONO:	3115204199
OPERADOR	Consorcio Corevirogois	FECHA: (dd/dm/aaaa)	28/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	28	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	83	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS	132

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	pollo en salsa Comercio	pollo en salsa del Compi-sión	57	PESO MUESTREADO	61	62	58	71	65																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	108	101	124	114																	1
					CALIFICACION	3	3	3	1	1																	
4	5	Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	90	PESO MUESTREADO	101	100	92	99	101																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	111	102	110	112																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																	
4	5	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	65	PESO MUESTREADO	62	48	66	62	52																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	73	101	95	80																	1
					CALIFICACION	3	1	3	3	1																	
4	5	papas a lo francesa	papas a lo francesa	33	PESO MUESTREADO	35	33	37	28	29																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	100	112	84	87																	1
					CALIFICACION	3	3	1	1	1																	
4	5	Nordogo	Nordogo	270	PESO MUESTREADO	292	294	277	276	289																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	108	102	102	107																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Mantaca con Helado	Mantaca con Helado	96	PESO MUESTREADO	104	79	84	111	110																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	82	87	115	114																	1
					CALIFICACION	3	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Nidia Arboleda NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019029406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP - 19 - 016 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	Cra 18 x # 77A27 sur	TELÉFONO:	3116204199
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/03/2023	OPERADOR:	Consorcio Corsinagsis

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pollo en salsa de champiñones	Pollo en salsa de champiñones	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
papas a la francesa	papas a la francesa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Mondongo	Mondongo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sorbete de mora	Sorbete de mora	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Manzana con Helado	Manzana con Helado	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba N. Arboleda M	NOMBRES Y APELLIDOS: Edilberto Rodriguez Guzman

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	28	MES	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:
113837 – CCCP – 19 – 016 Naciones Unidas

Nº CONVENIO/VIGENCIA:
7133-2022

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

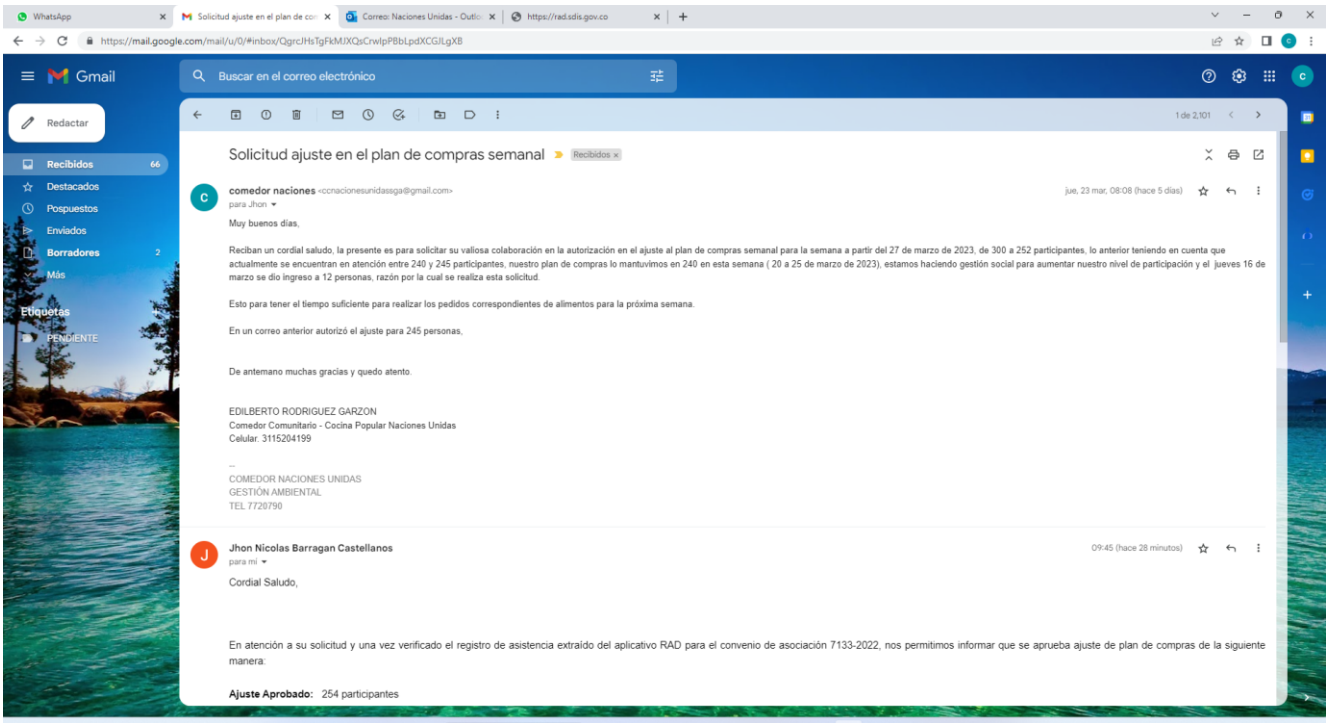
	
No de Variable: 57 **Descripción:** Para la segunda toma de temperatura de seguridad de los alimentos preparados, la ensalada dio 9.8°C y la papa francesa dio 57.9°C.	**No de Variable: 47 (seguimiento)** **Descripción:** Continua el mesón auxiliar de la cocina con material poroso en la parte inferior (madera)

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ____3__ MENÚ: _____14_____

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

Apoyo a la supervision
Alba Nidia Arboleda Murillo
Nombres y Apellidos
29659476
Cédula de Ciudadanía



Solicitud ajuste en el plan de compras semanal

comedor naciones <ccnacionesunidassga@gmail.com>
para Jhon

jue, 23 mar, 08:08 (hace 5 días)

Muy buenos días,

Reciban un cordial saludo, la presente es para solicitar su valiosa colaboración en la autorización en el ajuste al plan de compras semanal para la semana a partir del 27 de marzo de 2023, de 300 a 252 participantes, lo anterior teniendo en cuenta que actualmente se encuentran en atención entre 240 y 245 participantes, nuestro plan de compras lo mantuvimos en 240 en esta semana (20 a 25 de marzo de 2023), estamos haciendo gestión social para aumentar nuestro nivel de participación y el jueves 16 de marzo se dio ingreso a 12 personas, razón por la cual se realiza esta solicitud.

Esto para tener el tiempo suficiente para realizar los pedidos correspondientes de alimentos para la próxima semana.

En un correo anterior autorizó el ajuste para 245 personas.

De antemano muchas gracias y quedo atento.

EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON
Comedor Comunitario - Cocina Popular Naciones Unidas
Celular. 3115204199

--
COMEDOR NACIONES UNIDAS
GESTIÓN AMBIENTAL
TEL 7720790

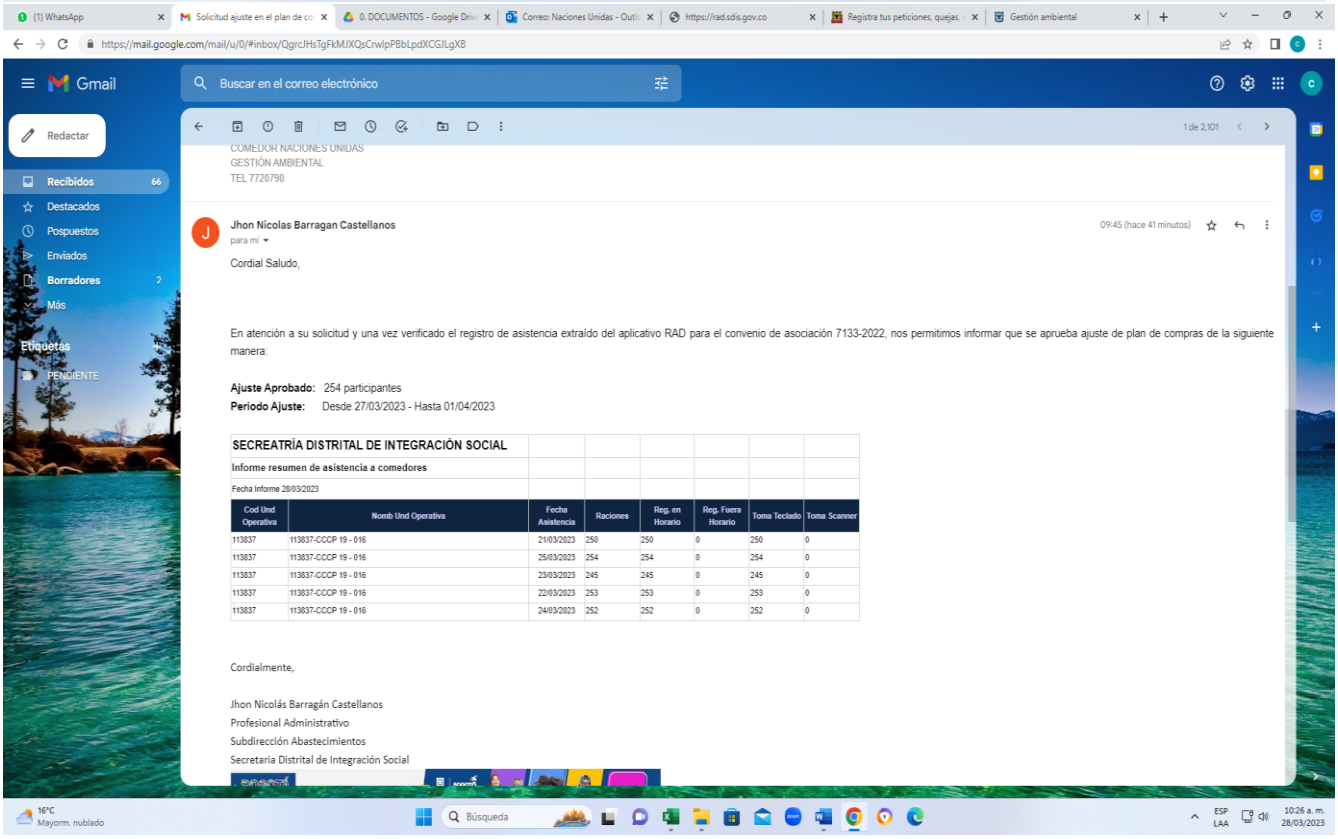
Jhon Nicolas Barragan Castellanos
para mí

09:45 (hace 28 minutos)

Cordial Saludo,

En atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio de asociación 7133-2022, nos permitimos informar que se aprueba ajuste de plan de compras de la siguiente manera:

Ajuste Aprobado: 254 participantes



COMEDOR NACIONES UNIDAS
GESTIÓN AMBIENTAL
TEL 7720790

Jhon Nicolas Barragan Castellanos
para mí

09:45 (hace 41 minutos)

Cordial Saludo,

En atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio de asociación 7133-2022, nos permitimos informar que se aprueba ajuste de plan de compras de la siguiente manera:

Ajuste Aprobado: 254 participantes
Periodo Ajuste: Desde 27/03/2023 - Hasta 01/04/2023

SECREATRÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Informe resumen de asistencia a comedores

Fecha Informe 28/03/2023

Cod Und Operativa	Nomb Und Operativa	Fecha Asistencia	Raciones	Reg. en Horario	Reg. Fuera Horario	Toma Teclado	Toma Scanner
113837	113837-CCCP 19 - 016	21/03/2023	250	250	0	250	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	25/03/2023	254	254	0	254	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	23/03/2023	245	245	0	245	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	22/03/2023	253	253	0	253	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	24/03/2023	252	252	0	252	0

Cordialmente,

Jhon Nicolás Barragán Castellanos
Profesional Administrativo
Subdirección Abastecimientos
Secretaria Distrital de Integración Social

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: 16 | 03 | 2023 — Hora Inicio: 7:30 am — Hora Finalización: 5:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 — Nombre Asociado: Consorcio Corsinapsis

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837 - CCCP - 19 - 016 Naciones unidas

Fecha Inicio Operación: 05/09/2022 — Fecha Final Operación: 05/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: Edilberto Rodriguez Garzón

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar — Barrio: Naciones unidas — Dirección: Cra 18 r # 77A - 27 sur

Tel: No tiene — Cel.: 3115209199 — Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 240 — Total Asistencia del Día: 241 — Total Histórico de Asistencia: 25194

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 [ ]

Powered by CamScanner

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Patacon	10,5	10,5
Cereal	Arroz	10	10,2
Verdura o ensalada	Arveja	10	10
	Zanahoria	4,6	4,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	20,09	20
Tubérculo o plátano	Papa criolla	19,7	19,7
Bebida de fruta	Cuayaba	20	20
	Leche	20	20
Postre	Mandarina	20,5	20,5
	Helado	7,0	8,0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal"* y *"Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de 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			Imperial carnes	09/01/22	30/06/20	21/05/22		SH 859
Carne			Imperio de carnes	09/01/22	30/06/20	21/05/22		SH 859
Leche			Mavis	24/01/23		13/09/22		JKV 835
Queso			Mavis	24/01/23		13/09/22		JKV 835
Yogurt			Mavis	24/01/23		13/09/22		JKV 835

Powered by CamScanner

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Helado			Makro		24/01/23	13/09/22		JKV 835
Crema de leche			Makro		24/01/23	13/09/22		JKV 835
Huevos			Makro		24/01/23	01/10/22		EXX 450
Mayonesa			Makro		24/01/23	01/10/22		EXX 450
Atún			Makro		24/01/23	01/10/22		EXX 450
Abarrotes			Makro		24/01/23	01/10/22		EXX 450
Pulpas			Hortipulpa		10/11/22	05/09/22		077 859

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración 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 [ ] 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 [ ]

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutricion 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ingrid Bibiana Garzon	01/02/2023
2	Rosalba Pulgarin	30/08/2022
3	Adriana Pinzon	30/08/2022
4	Diana Alfonso	30/08/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	09/09/2022
6	Edilberto Rodriguez (Responsable)	21/01/2023
7	Jessica Gamboa (Nutricionista)	13/09/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 19/01/2023 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: 19/01/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 20/01/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Bibiana Garzon	27/01/2023 - 10/02/23
2	Rosalba Pulgarin	15/10/2022 - 10/02/23
3	Adriana Pinzon	15/10/2022 - 10/02/23
4	Diana Alfonso	10/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Powered by CamScanner

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 líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal. previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área especifica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [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 05 Mes 11 Año 2022 **Material:** Acrílico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 05 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº		Nivel de Cumplimiento	Nº		Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 05/11/2022 Empresa: Gestores Ambientales Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Categoria 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C [ ] NC [ ] 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 Patacon	01,7	77,8
Cereal	Arroz con Perejil	86,3	80,1
Proteína	Higado dorado con cilantro	76,6	66,8
Ensalada o Verdura	Verdura Campesina	85,9	78,9
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla chorreada	57,5	78,3
Bebida de Fruta	Sabete Guayaba	3,1	5,0
Postre	Manzana con helado	-11,1	-10,7

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 07 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 15 Mes 02 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 24/01/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]

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: 10/10/2022	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 11 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [X] NC [ ] NA [X]

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 24 Mes 01 Año 2023 Aprobado 25/01/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** Valor biologico de Proteina **Actividad Física:** promocion actividad fisica **Fecha:** 17/02/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 23/01/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 04/01/2023				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 [ ]	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:** 25/10/2022 Recibo	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 [ ]

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 [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 [ ]

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Se evidencia que de minuta 6 con fecha de vencimiento del 17/03/2023; Asociado solicita intercambio de lonteo para menu 5 leche condensada por queso doble crema y es presentado el 16/03/2023

Solicita ajuste de plan de compras por ingreso de 12 personas nuevas

Se socializa y se deja copia

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS. MUCHAS GRACIAS POR EL ACOMPAÑAMIENTO

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Diana Alonso nueva manipuladora no cuenta con capacitacion de minutapatrón, ciclo menus y analisis nutricionales	Proxima Visita
O	25	Diana Alonso no cuenta con capacitación estandarización de utensilios	Proxima Visita
O	26	Diana Alonso no cuenta con inducción sobre el servicio de operación	Proxima 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	2	04/01/2023	16/03/2023 se evidencia alimentos en condiciones óptimas de calidad	X		Cerrado		
P	3	04/01/2023	16/03/2023 se evidencia descongelación adecuado	X		Cerrado		
O	4	06/02/2023	16/03/2023 alimentos cumplen con rotulo segun Resolución 5109 de 2005	X		Cerrado		
O	5	06/02/2023	16/03/2023 se evidencia la preparación de jugo una hora antes del servido	X		Cerrado		
P	10	25/01/2023	16/03/2023 se evidencia que no se encuentra ajustado el plan de compras de acuerdo a la cobertura autorizada, no cuenta con factor de perdida para carnes		X	Abierto		
P	13	04/01/2023	16/03/2023 se evidencia formatos de criterios de aceptación y rechazo verificación de transporte hasta el día de hoy	X		Cerrado		
O	16	20/02/2023	16/03/2023 No se evidencia ninguna fuga en alimentos perecederos	X		Cerrado		
R	19	04/01/2023	16/03/2023 formato de entradas y salidas no coincide con existencia ya que da ingreso de papaya el 10/03/2023 y el día de hoy no se encuentran los 24,95 Kg de fruta, así mismo recepciona 16,5 Kg de Aguacate		X	Abierto		
O	20	06/02/2023	16/03/2023 se encuentran muestras con la totalidad de alimentos y con 72 horas de	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
			Conservación					
O	21	06/02/2023	16/03/2023 se evidenca buenas practicas en los procesos de preparación	X		Cerrado		
O	43	20/02/2023	16/03/2023 se evidencia limpieza y desinfección continua	X		Cerrado		
R	47	27/09/2022	16/03/2023 se evidencia soporte de estufa con hollin y oxido, se encuentra base de meson con material poroso.		X	Abierto		
R	54	4/01/2023	16/03/2023 cumplen con las pesos servido de grupo etareo de 6 a 8 años	X		Cerrado		
R	57	04/01/2023	16/03/2023 cumple con las temperaturas durante el servicio	X		Cerrado		
P	59	04/01/2023	16/03/2023 NO se da cumplimiento a la toma del 33% de los participantes		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edilberto Rodriguez Garzon	Ingrid Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79825319 BTA	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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	05	25/01/2023	16/03/2023 No cumple con la asistencia del 80% de participantes para las actividades de enero y Febiero, solo se cuenta con 120 personas en enero y febiero con 160 personas se registra en el SIRBE genera plan de mejora		X	Abierto	-	
R	73	06/02/2023	16/03/2023 realiza entrega de informe de enero y febiero	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
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON.	Ingrid Natalia Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79325319 BTA	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-246
ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Pagina: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP - 19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	cra 18R # 77A - 27 SUR	**TELÉFONO:**	No tiene
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/03/2023	**OPERADOR:**	Consorcio Corsinapsis

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Higado de res con cilantro	Higado de res con cilantro	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Arroz con perejil	Arroz con perejil	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Verdura Campesina	Verdura campesino	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Papa criolla chorreada	Papa criolla chorreada	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sopa de patacon	Sopa de patacon	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Manzana con helado	Manzana con helado	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez	NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON.

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP - 19 - 016 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	Cra 18R # 77A - 27 sur	**TELÉFONO:**	No tiene
OPERADOR	Consorcio Corsinapsis	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	16/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE ___ A ___ MESES		GRUPO ETAREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	28	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	80	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	125

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	3	Higado dorado con cilantro	Higado dorado con cilantro	34	PESO MUESTREADO	35	35	34																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	102	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Arroz con Perejil	Arroz con Perejil	65	PESO MUESTREADO	71	63	69																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	96	106																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Verdura Campesina	Verdura Campesina	40	PESO MUESTREADO	41	37	38																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	92	95																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Papa criolla cocinada	Papa criolla cocinada	46	PESO MUESTREADO	47	49	44																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	106	95																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	240	PESO MUESTREADO	231	236	233																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	106	97																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Sopa de Patacon	Sopa de Patacon	240	PESO MUESTREADO	250	241	235																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	99																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Manzana con helado	Manzana con helado	70	PESO MUESTREADO	71	76	78																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	108	110																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Mendez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON

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 16/03/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 1133-2022 Nombre Asociado: Consorcio Corsinapsis

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113337 - Ccpp - 19 - 016 Naciones Unidas

Fecha Inicio Operación: 08/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : Edilberto Rodriguez Garzon

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		solicitud 29/12/2022
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envio, correo aprobación (Un solo PDF)		X	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF (formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envio a nutricionista local)	C		06/10/2022 envio
Compromiso 6	Correo de envio, propuesta de menus y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		19/01/2023
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitacion en estandarizacion de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		20/01/2023
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envio, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		07/10/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		31 enero y 7 febrero
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		No se realizo canalizo
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		14-21/01/2022
Compromiso 17	Cronograma, correo de envio y correo de aprobacion (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		19-21/01/2022
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envio y el informe cuantitativo) Informe cualitativo cuando aplique	C		23/01/2023

Powered by CamScanner

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

Subcomponente de Salubridad		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)		X	Solicitud
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		X	
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		04/01/2023
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		25/10/2022
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquin (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	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
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON Nombres y Apellidos	Ingrid Mendez Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79325319 BTA Cédula de Ciudadanía	1057595627 Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO Cargo	Apoyo Supervisión Cargo

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
Secretaría de Integración Social		PÁGINA: 1 de 3

Periodo Informe Desde 01/02/2023 Hasta 28/02/2023 Fecha Revisión 16/03/2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 Nombre Asociado: Consorcio Corsinapsis

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837 - CCCP - 19 - 016 Naciones Unidas

Fecha Inicio Operación: 05/09/2022 Fecha Final Operación: 05/04/2023

Responsable Servicio : Edilberto Rodriguez Garzon

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 envio, correo aprobación (Un solo PDF)		X	
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)		X	No aplica para Febrero
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)		X	No aplica en Febrero
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	
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)		X	
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo) Informe cualitativo cuando aplique		X	

Powered by CamScanner

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

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

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquin (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	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
Integración Social		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
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON	Ingrid Mendez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
74325314 BTA.	1057595627
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**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: 20 / 2 / 2023 | Hora Inicio: 8:30 a. m. | Hora Finalización: 4:45:PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7133/2022 | Nombre Asociado: CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 | Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: EDILBERTO RODRIGUEZ

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR | Barrio: NACIONES UNIDAS | Dirección: CARRERA 18R # 77A-27 SUR

Tel: No aplica | Cel.: 3115204199 | Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 230 | Total Asistencia del Día: 229 | Total Histórico de Asistencia: 20160

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Fideos	4,31	5
	Zanahoria	_____	_____
	Papa	_____	_____
	carne de res	_____	_____
Cereal	Arroz	_____	_____
	Tomate	_____	_____
Verdura o ensalada	Espinaca	4,28	4,36
	Manzana	11,53	11,54
	Miel	0,3	0,35
Proteína	Pechuga de Pollo	_____	_____
	Queso	3,78	4,08
Tubérculo o plátano	Plátano Maduro	19,38	19,4
	Canela	_____	_____
Bebida de fruta	Lulo	14,95	15
	Azúcar	3.20	3,5
Postre	Banano	17,07	19
	Queso	4,1	4,2

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	____	____	Imperio de las Carnes	9/01/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Carne	____	____	Imperio de las Carnes	9/01/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835
Queso	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835
Yogurt	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	13/09/2022	JKV 835
Crema de leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	13/09/2022	JKV 835
Huevos	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Mayonesa	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Atún	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Abarrotes	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			HORTIPULPA	10/11/2022	Favorable	____	5/09/2022	GZZ 839

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [ ] NC [X] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ingrid Bibiana Garzón	28/01/2022
2	Rosalba Pulgarín	30/08/2022
3	Adriana Pinzón	30/08/2022
4	Marianela Oviedo	10/10/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	9/09/2022
6	Edilberto Rodriguez (Responsable de la unidad)	21/01/2023
7	Jessica Gamboa (Nutricionista)	13/09/2022
8	Diana Alfonso (reemplazo)	30/08/2022
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: **13/09/2022-19/01/2023** 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: **19/09/2022- 19/01/2023**	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: **12/11/2022 - 20/01/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X, NC: , NA:

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Bibiana Garzón	27/01/2023 - 10/02/2023
2	Rosalba Pulgarín	15/10/2022 - 10/02/2023
3	Adriana Pinzón	15/10/2022 - 10/02/2023
4	Marianela Oviedo	15/10/2022 - 10/02/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [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 _ **05**___ Mes __**11**___ Año ___**2022**____ **Material:** ___Plástico_ **Nº Tanques:** __**2**___ **Capacidad Total:** _**1000L**__ **Empresa:** ___**GESTORES AMBIENTALES SAS**____ **Concepto Sanitario:** _____**Favorable**_____**Fecha Concepto:** Día **_08**__ Mes _**11**__ Año __**2021**____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: ___**05/11/2022**_____ Empresa: **GESTORES AMBIENTALES SAS** Concepto Sanitario: ____**Favorable**_____	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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	SOPA DE FIDEOS	82,3	73,5
Cereal	ARROZ ATOMATADO	87,5	65,3
Proteína	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	74,6	54,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA,MANZANA Y MIEL	12,9	9,5
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO DORADO CON CANELA	71,8	58,4
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	3,8	4,1
Postre	FRESAS CON QUESO	12,6	11,1

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 __07___ 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 _15__ Mes __02___ Año __2023__ **Nutricionista :** Día _22_ Mes _09__ Año _2022___	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: **24/10/2022-cronograma de adición 24/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [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**: 10/10/2022 Responsable del servicio 10/10/2022 Nutricionista 16/11/2022 Profesional 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 __**11**___ Año __**2022**____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [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 __**28**_ Mes __**09**___ Año __**2022**__ **Aprobado 28/09/2022** **Envio adición: 24/01/2023** **Aprobado 25/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: Promoción de Consumo de Proteínas en alto valor biológico** **Actividad Física: promoción de la actividad Física** **fecha: 17/02/2023 - 17/02/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: Fecha Reporte Cualitativo: **04/01/2023**				C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Radicado 13/10/2023**	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 25/10/2022**	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	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 [X] 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 1: Se realiza intercambio del menú 7 de hoy 20/02/2023, intercambio avalado por la nutricionista del asociado por tema calidad de alimentos (fresa) que no se encontraba en condiciones de calidad aceptable, este intercambio fue aprobado hoy 20/02/2023, en el postre se dio banano con queso a cambio de fresa con queso.

Variable 63: Se encuentra un acta de la nutricionista del asociado, aclarando que no se hicieron las canalizaciones a personas con obesidad y bajo peso, debido a que no correspondían a este convenio, ya se encontraban egresadas.

Variable 66: No aplica, se encuentra dentro del tiempo de ejecución la entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes a la nutricionista local de la SDIS.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON. CC 79325319. BTA

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	Se evidencia alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos (fresa) presentando fugas contribuyendo a contaminación cruzada.	Próxima Visita
O	43	Se evidencia que no se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, se observa suciedad en nevera de refrigeración y piso, residuos de líquido de fresas.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	47	27/09/2022	20/02/2023. Se evidencia que se cuenta con 3 ollas a presión, se realizó mantenimiento nevera de refrigeración, sin embargo, continua estufa de gas con desprendimiento de hollín. Se reitera el requerimiento.		X	Abierta		X
R	2	4/01/2023	20/02/2023.Se evidencia 35,9 Kg de fresa en condición de sobre maduración con ablandamiento de textura, presenta fermentación, adicional se evidencia en almacenamiento 3,92 kg de huevos con fecha de vencimiento 28/01/2023. Se reitera requerimiento.		X	Abierto		X
P	3	4/01/2023	20/02/2023. No se pudo evidenciar descongelación de pechuga de pollo y carnes en la visita, se verificará en próxima visita Se mantiene en plan de mejora.		X	Abierto		
R	9	4/01/2023	20/02/2023 Se evidencia que 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.	X		Cerrado		
O	11	4/01/2023	20/02/2023 Se evidencia Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación.	X		Cerrado		
P	13	4/01/2023	20/02/2023. Se evidencia que no se realiza la verificación de criterios de aceptación y rechazo de alimentos en el momento de la recepción, debido a que se encontró almacenado queso doble crema con fecha de vencimiento ilegible, huevos con fecha vencida, cebada perlada marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto no cumple con la normatividad de rotulado 5109/2005. No se encuentra registro de verificación de transporte de los alimentos que han ingresado. Plazo de cumplimiento 15/02/2023, Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
P	19	4/01/2023	20/02/2023: Se evidencia que la información registrada en formato de entradas y salidas, no coincide con existencias de alimentos como: pechuga de pollo registra en formato 40,96 kg y en existencias hay 39,64kg, huevos registra en formato 2,98 y en existencias hay 3,92 kg, leche entera registra en formato 78,36 bolsas x 380 g y en existencias hay 57 bolsas x 380 g, papaya registra en formato 24,39 kg y en existencias hay 42 kg, registra arveja verde seca 9,8 kg y en existencias no hay arveja verde seca. el plazo de cumplimiento 15/02/2023, se genera requerimiento		X	Abierto		X
O	30	4/01/2023	20/02/2023. Se evidencia que se realizó mantenimiento al emboquillado en piso, paredes del área de proceso y almacenamiento (cuartos fríos), al igual que la poceta de la misma área. El pollo bajo el mesón cuenta con superficie redondeada en unión con el piso.	X		Cerrado		
O	35	4/01/2023	20/02/2023 Se evidencia que el anjeo ubicado en la puerta de la bodega, se ajustó garantizando hermeticidad del área.	X		Cerrado		
O	36	4/01/2023	20/02/2023. Se evidencia que se ajustó las 2 tomas corriente en el área de proceso que se encuentran sueltas.	X		Cerrado		
O	54	4/01/2023	20/02/2023. Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 7 para grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones ensalada (espinaca, manzana y miel), tubérculo (plátano maduro dorado con canela), postre Banano con queso doble crema, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico. el plazo de cumplimiento 15/02/2023, se genera requerimiento.		X	Abierto		X
P	57	4/01/2023	20/02/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada espinaca, manzana y miel T1= 12,9°C y T2= 9,5°C. y postre temperatura del queso T1=12,6°C y T2= 11,1°C, plátano maduro dorado con canela T2= 58,4°C, pechuga de pollo al ajillo gratinado T2= 54,5°C. Plazo de cumplimiento 15/02/2023. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
O	59	4/01/2023	20/02/2023 se evidencia que se cuenta con 168 participantes ingresados en toma de datos antropométricos hasta el 31 de diciembre de 2022, Para la toma de datos antropométricos del año 2023 se realizaron a 73 participantes a la fecha de hoy 20/02/2023, así en enero 31/01/2023 a 8 participantes y febrero 07/02/2023 a 65 participantes, de acuerdo al cronograma se cumplió el tiempo, sin embargo, no se tomó la totalidad de los participantes requerida 33% de los participantes, la cobertura actual se encuentra de 300 en atención, están asistiendo alrededor de 230 participantes. Adicional no se tomaron los datos antropométricos a todos los niños menores de 5 años y no se encuentra el registro de las tomas de datos antropométricos en el sistema SIRBE para las tomas del 2023 solo 11 participantes de los 73 que se hicieron. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	6	25/01/2023	20/02/2023 Se evidencia que se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	X		Cerrado		
O	10	25/01/2023	20/02/2023 Se evidencia que no se encuentra elaborado el plan de compras de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada, los datos de grupos etareos de participantes establecida en formato plan de compras no coincide con los de los listados de asistencia establecido. Adicional Se evidencia que no se tiene en cuenta el factor de perdida para carnes (molida e hígado) se adquiere como peso neto. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	15	25/01/2023	20/02/2023. Se evidencia que los alimentos que requieren cadena de frio están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	X		Cerrado		
O	58	25/01/2023	20/02/2023 Se evidencia soporte de la asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, con fecha 15/02/2023.	X		Cerrado		
O	65	25/01/2023	20/02/2023 Se presenta soportes de actividades IEC y actividad física realizadas los días 14 y 21 de enero, sin embargo, no se cumple con la asistencia del 80% de participantes, solo hay 120 participantes y para la cobertura requiere 184 participantes. De igual manera se encuentra las actividades IEC y actividad física realizada para le mes de febrero 2023, tampoco cumple la asistencia del 80 % de participantes, solo hay 160 participantes de las actividades y para la cobertura requiere 184 participantes, adicional no se encuentra registrado en el sistema SIRBE las actividades de los meses de enero y febrero 2023.		X	Abierto		
O	4	6/02/2023	20/02/2023 Se evidencia cebada perlada marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto, adicional se evidencia queso doble crema no presenta fecha de vencimiento no legible, no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005).		X	Abierto		
O	5	6/02/2023	20/02/2023 Se evidencia que los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo al jugo.	X		Cerrado		
O	20	6/02/2023	20/02/2023 Se evidencia que no 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, se encontró almacenadas muestras del menú 6 del dia 18/02/2023 no cuenta con la muestra de proteína (carne de res asada), adicional la muestra del plátano tajado no se encuentra rotulada.		X	Abierto		
O	21	6/02/2023	20/02/2023 Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se verificó neveras no se encuentran en buenas con de limpieza, presenta fugas de residuos de fresa en nevera y piso, contribuyendo a una posible contaminación cruzada con otros alimentos almacenados.		X	Abierto		
R	73	6/02/2023	20/02/2023 Se evidencia que no presenta el informe del componente alimentación, nutrición y salubridad, acorde a los establecido en anexo técnico. Se genera requerimiento.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON	M. Elena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79325319 BTA	52696524
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARIA 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:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18R # 77A-27 SUR	**TELÉFONO:**	NO APLICA
OPERADOR	CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	20/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	22	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	77	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	129

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
Mayores de 14 años	8	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	300	PESO MUESTREADO	285	367	316	294	344	294	326	295													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	122	105	98	115	98	109	98,3															
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	3	3	3															
Mayores de 14 años	8	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	95	PESO MUESTREADO	95	97	93	99	96	97	99	91													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102	97,9	104	101	102	104	95,8															
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	1															
Mayores de 14 años	8	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	108	PESO MUESTREADO	91	112	108	100	103	111	112	96													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84,3	104	100	92,6	95,4	103	104	88,9															
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	1															
Mayores de 14 años	8	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	78	PESO MUESTREADO	59	84	64	68	74	79	71	69														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75,6	108	82,1	87,2	94,9	101	91	88,5															
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	3	3	1															
Mayores de 14 años	8	PLATANO MADUCO DORADO CON MIEL	PLATANO MADUCO DORADO CON MIEL	58	PESO MUESTREADO	79	54	73	66	65	63	53	42														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	136	93,1	126	114	112	109	91,4	72,4															
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	3	3	1															
Mayores de 14 años	8	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO MUESTREADO	290	310	270	300	305	265	280	315													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,7	103	90	100	102	88,3	93,3	105															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3															
Mayores de 14 años	8	FRESAS CON QUESO	BANANO CON QUESO	102	PESO MUESTREADO	100	107	80	114	126	105	110	117														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	105	78,4	112	124	103	108	115															
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	3	3	1															

OBSERVACIONES: SEMANA 2-MENÚ 7- Se evidencia intercambio de fruta del postre, se da banano con queso a cambio de fresa con queso. Presenta aval de la nutricionsta del asociado.

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Paz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON

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:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18R # 77A-27 SUR	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/02/2023	**OPERADOR:**	CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADUCO DORADO CON MIEL	PLATANO MADUCO DORADO CON MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON QUESO	BANANO CON QUESO	1	6	7	7	6	7	3	El aspecto del postre, no es caracteristico de la preparación debidoa que el banano presento pardeamiento.
		2	6	7	7	6	7		
		3	6	7	7	6	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Hilena Monroy R.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy Ros

NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON

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	20	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

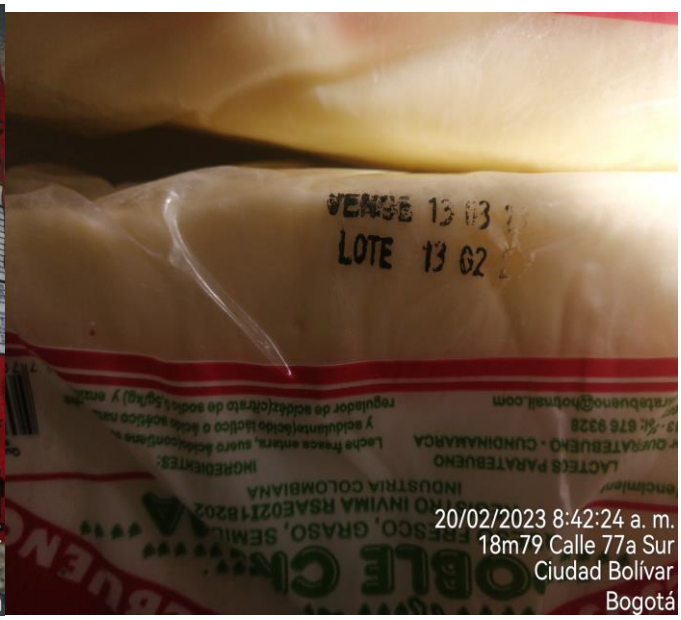
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133/2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 4

Descripción: 20/02/2023 Se evidencia cebada perlada marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto, adicional se evidencia queso doble crema no presenta fecha de vencimiento no legible, no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005).





No de Variable: 20

Descripción: 20/02/2023 Se evidencia que no 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, se encontró almacenadas muestras del menú 6 del día 18/02/2023 no cuenta con la muestra de proteína (carne de res asada), adicional la muestra del plátano tajado no se encuentra rotulada. .





No de Variable: 21

Descripción: 20/02/2023 Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se verificó neveras no se encuentran en buenas con de limpieza, presenta fugas de residuos de fresa en nevera y piso, contribuyendo a una posible contaminación cruzada con otros alimentos almacenados.



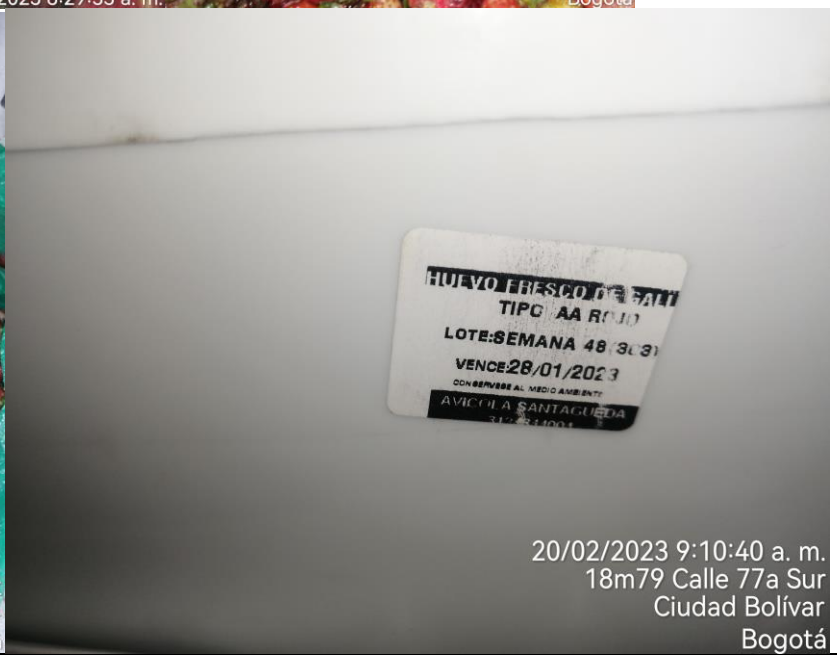
No de Variable: 47

Descripción: 20/02/2023. Se evidencia que se cuenta con 3 ollas a presión, se realizó mantenimiento nevera de refrigeración, sin embargo, continua estufa de gas con desprendimiento de hollín. Se reitera el requerimiento.









No de Variable: 2

Descripción: 20/02/2023.Se evidencia 35,9 Kg de fresa en condición de sobre maduración con ablandamiento de textura, presenta fermentación, adicional se evidencia en almacenamiento 3,92 kg de huevos con fecha de vencimiento 28/01/2023. Se reitera requerimiento.

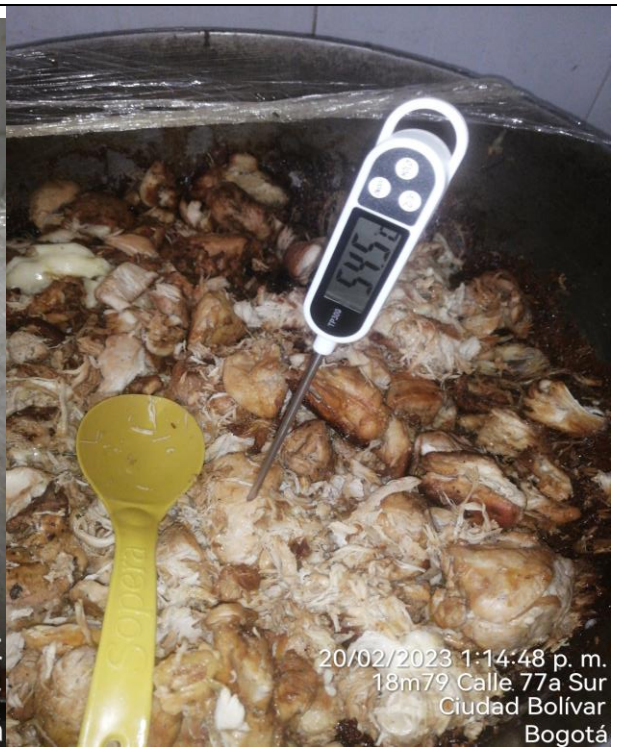

20/02/2023 10:40:20 a. m.
18m79 Calle 77a Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá


20/02/2023 1:09:28 p. m.
18m79 Calle 77a Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá


20/02/2023 10:42:55 a. m.
18m79 Calle 77a Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá


20/02/2023 1:12:19 p. m.
18m79 Calle 77a Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá





No de Variable: 57

Descripción: 20/02/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada espinaca, manzana y miel T1= 12,9°C y T2= 9,5°C. y postre temperatura del queso T1=12,6°C y T2= 11,1°C, plátano maduro dorado con canela T2= 58,4°C, pechuga de pollo al ajillo gratinado T2= 54,5°C. Plazo de cumplimiento 15/02/2023. Se genera requerimiento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___2___ MENÚ: _____7_____

GRUPO 3 a 5 años	GRUPO: Mayores 14 años
	

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

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

Fecha de Visita	6	2	2023	Hora Inicio	7:40 a. m.	Hora Finalización	5:45:PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7133/2022 Nombre Asociado: CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: EDILBERTO RODRIGUEZ

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: NACIONES UNIDAS Dirección: CARRERA 18R # 77A-27 SUR

Tel: No aplica Cel.: 3115204199 Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 230 Total Asistencia del Día: 225 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: NC: X NA:
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C: NC: X NA:	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C: NC: X NA:
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: NC: X NA:	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: NC: X NA:
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X NC: NA:	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: X NC: NA:

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	4,31	4,38
	Zanahoria	3,42	4,14
	Papa	14,02	_____
	carne de res	0,52	0,55
Cereal	Arroz	9,96	11,5
	Maíz	_____	_____
Verdura o ensalada	Fresa	3,42	3,76
	Lechuga	4,28	5,29
	Manzana	3,42	3,79

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga de Pollo	20,48	20,51
	Ajonjoli	0,26	0
Tubérculo o plátano	Papa	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	Curuba	14,95	15
	Leche	19 bolsas x 380g polvo	19 bolsas x 380g polvo
Postre	Banano	17,07	17,5
	Leche Condensada	2,17	2,3

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14		C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	____	____	Imperio de las Carnes	9/01/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Carne	____	____	Imperio de las Carnes	9/01/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835
Queso	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835
Yogurt	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	13/09/2022	____	JKV 835

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	13/09/2022	JKV 835
Crema de leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	13/09/2022	JKV 835
Huevos	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Mayonesa	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Atún	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Abarrotes	____	____	MAKRO	24/01/2023	Favorable con Requerimiento	____	1/10/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			HORTIPULPA	10/11/2022	Favorable	____	5/09/2022	GZZ 839

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ingrid Bibiana Garzón	28/01/2022
2	Rosalba Pulgarín	30/08/2022
3	Adriana Pinzón	30/08/2022
4	Marianela Oviedo	10/10/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	9/09/2022
6	Edilberto Rodriguez (Responsable de la unidad)	21/01/2023
7	Jessica Gamboa (Nutricionista)	13/09/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: **13/09/2022-19/01/2023** 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: **19/09/2022- 19/01/2023**	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: **12/11/2022 - 20/01/2022** Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Bibiana Garzón	27/01/2022 - 20/01/2023
2	Rosalba Pulgarín	15/10/2022 - 20/01/2023
3	Adriana Pinzón	15/10/2022 - 20/01/2023
4	Marianela Oviedo	15/10/2022 - 20/01/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [ ] NC [X] 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 _ **05**___ Mes __**11**___ Año ___**2022**____ **Material:** ___Plástico_ **Nº Tanques:** __**2**___ **Capacidad Total: _1000L__ Empresa: ___GESTORES AMBIENTALES SAS____** **Concepto Sanitario:** _____**Favorable**_____**Fecha Concepto:** Día **_08**__ Mes _**11**__ Año __**2021**____	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: ____**05/11/2022**_____ Empresa: **GESTORES AMBIENTALES SAS** Concepto Sanitario: ____**Favorable**_____	C [X] NC [ ] NA [ ]	**46**	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] 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	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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	SOPA DE AVENA	80,5	75,6
Cereal	ARROZ CON MAÍZ	87,3	83,8
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	65,8	70,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	17,0	10,3
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CASCARA	71,7	69,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE CURUBA	3,4	5,4
Postre	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	5,9	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 __07___ 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 ___ Mes _____ Año _____ **Nutricionista :** Día _22_ Mes _09__ Año _2022___	C [ ] NC [X] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: **24/10/2022-cronograma de adición 24/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [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**: 10/10/2022 Responsable del servicio 10/10/2022 Nutricionista 16/11/2022 Profesional 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 __**11**__ Año __**2022**____	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [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 __**28**_ Mes __**09**___ Año __**2022**__ **Aprobado 28/09/2022** **Envio adición: 24/01/2023** **Aprobado 25/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC: Sasonadores naturales y reducción del consumo de sodio** **Actividad Física: promoción de la actividad 14 y21/01/2023** - **14 y21/01/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: **23/01/2023** Fecha Reporte Cualitativo: **04/01/2023**				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 13/10/2023**	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 25/10/2022**	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**	**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 [X] 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

En visita se evidencia nuevo responsable del servicio, el señor Edilberto Rodríguez, salió la señora Marcia Oviedo.

Variable 1: Se realiza intercambio del menú 19 de hoy 06/02/2023, intercambio avalado por la nutricionista del asociado por tema calidad de alimentos (melón) que no se encontraba en condiciones de calidad aceptable, este intercambio fue aprobado hoy 06/0272023.

Variable 63: Se encuentra un acta de la nutricionista del asociado, aclarando que no se hicieron las canalizaciones a personas con obesidad y bajo peso, debido a que no correspondían a este convenio, ya se encontraban egresadas.

No se pudo obtener la información del consolidado historio de asistencia, debido a que presenta RAD inconvenientes de ingreso.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA.

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 almacenados huevos, los cuales no cuentan con rotulo original donde especifica la fecha de vencimiento y lote del producto, adicional se evidencia cuchuco de trigo marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto, no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	Próxima Visita
O	5	Se evidencia que se incorpora bloque de hielo en bolsa al sorbete de curuba.	Próxima Visita
O	20	Se evidencia que no 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, se encontró almacenadas muestras del menú 15 del día 01/02/2023 (sobrebarriga en salsa, cazuela de lentejas, yuca en salsa criolla, arroz con cilantro) no se encuentran rotuladas, adicional están incompletas y no se conservan durante el tiempo establecido, las muestras del menú 18 del día 04/02/2023, no se encuentran rotuladas.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se verificó personal manipulador utilizando guantes en la preparación de la ensalada y se adiciona hielo en bolsa al sorbete de curuba.	Próxima Visita
R	73	Se evidencia que no presenta el informe del componente alimentación, nutrición y salubridad, acorde a los establecido en anexo técnico, no se encuentra completo el informe y faltan soportes y algunos soportes presentados se encuentran del mes de diciembre, se adjunta lista de chequeo, se da no conformidad a lo verificado y se genera requerimiento.	Inmediato

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	47	27/09/2022	06/02/2023. Se evidencia que se adquieren recipientes plásticos con tapa y canecas plásticas, aún se cuenta con solo 2 ollas a presión y continua estufa de gas con desprendimiento de hollín, y nevera de refrigeración continúa con fallas de funcionamiento. Se reitera el requerimiento		X	Abierta		X
P	43	13/12/2023	06/02/2023. Se evidencia que se cuenta con los registros del plan de saneamiento debidamente actualizados y se implementa de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección en todos los procesos.	X		Cerrado		
R	2	4/01/2023	06/02/2023. se evidencia 24,82 Kg de melón en condición de sobre maduración con crecimiento fúngico y deterioro. Se reitera requerimiento.		X	Abierto		X
O	3	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia descongelación de pechuga de pollo y carne de res para la sopa congelada a chorro de agua y sometidos a proceso de cocción. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	7	4/01/2023	06/02/2023. se evidencia que se realiza el pre-alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico.	X		Cerrado		
R	9	4/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación, no se adiciono a la preparación de la proteína (pechuga de pollo en salsa blanca con ajonjolí), no se adiciono el ajonjolí. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
O	11	4/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de las materias primas para dos días de preparación menú: 19 de hoy 06/02/2023 Falta fresas, 2,81 kg de avena, 2,77 kg de melón, alimentos adquiridos durante la visita. Para el menú 20 del día 07/02/2023 falta 0.4 kg de garbanzo. Para el menú 21 del día 08/02/2023 falta ajonjolí, lechuga, margarina, 10,09 kg de pera y arveja verde fresca. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	13	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia que el formato de recepción de alimentos se encuentra desactualizado, no se cuenta con registro completo de alimentos que ingresaron el 03/02/2023, adicional no se verifica las temperaturas de alimentos de alto riesgo como queso, helado, crema de leche que ingresaron el 02/02/2023, el formato de verificación de transporte se encuentra desactualizado, no se encuentra registro de verificación de transporte de los alimentos que ingresaron el día 03/02/2023. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	17	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia que los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente.	X		Cerrado		
O	19	4/01/2023	06/02/2023: Se evidencia que el formato de entradas y salidas, se encuentra desactualizado, no se encuentra registro de los alimentos que ingresaron el día 03/02/2023.		X	Abierto	X	
O	30	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia que se mantiene la condición de deterioro del emboquillado en piso, paredes del área de proceso y almacenamiento (cuartos fríos), al igual que la poceta de la misma área. El pollo bajo el mesón no cuenta con superficie redondeada en unión con el piso. Se encuentran efectuando los mantenimientos requeridos. se verificara en proxima visita.		X	Abierto		
O	35	4/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que el anjeo ubicado en la puerta de la bodega aún no garantiza la hermeticidad del área, se encuentra suelto.Se encuentra ajustado, se verificara en proxima visita.		X	Abierto		
O	36	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia que se mantiene la condición de las 2 tomas corriente en el área de proceso que se encuentran sueltas. Se encuentran en ajuste, se verificara en proxima visita		X	Abierto		
O	54	4/01/2023	06/02/2023. Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 19 para grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones sopa (sopa de avena), proteína (pechuga de pollo en salsas blanca), papa cocida con cascara, postre (banano con leche condensada) determinados por la SDIS, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	57	4/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada Hawaiana T1= 17°C y T2=10,3°C. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	59	4/01/2023	06/02/2023 se evidencia que no se tiene acceso en el sistema SIRBE, para verificar el ingreso de los participantes en el sistema SIRBE, se verificara en próxima visita.		X	Abierto		
O	66	4/01/2023	06/02/2023 Se evidencia reporte de informe cuantitativo mensual de actividades del mes de enero en EVS, el envío al profesional nutricionista de la SLIS con fecha 23/01/2023.	X		Cerrado		
O	6	25/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que el comedor no cumple con los lineamientos establecidos por la SDIS, debido a que se prepara la salsa blanca, con guiso de tomate, no presenta la preparación acorde a lo especificado en anexo técnico.		X	Abierto		
O	10	25/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que no se cumple con el plan de compras en la adquisición de los alimentos. Para el menú 19 de hoy 06/02/2023, no se cuenta con la materia primas completas, solo se dispone de 1,5 kg de avena, según plan de compras son 4,31 kg, fresas no se encuentran para la preparación, melón solo se cuenta con 31,37 kg y según plan requiere 34,14kg, adicional no se están cumpliendo con las entregas de los alimentos de manera oportuna por parte de proveedores, debido a que persisten faltantes de fresa, avena, ajonjolí, melón.		X	Abierto		
O	15	25/01/2023	06/02/2023. Se evidencia 12,58 Kg de Queso doble crema almacenado en refrigerador a temperatura de 9,5°C.		X	Abierto		
O	24	25/01/2023	06/02/2023: Presentan soporte de capacitación en criterios de aceptación y rechazo realizado el día 19/01/2023 al personal nuevo.	X		Cerrado		
O	25	25/01/2023	06/02/2023: Presentan soporte de capacitación en inducción en procesos de operación realizado el día 27/01/2023 al personal nuevo.	X		Cerrado		
R	53	25/01/2023	06/02/2023 Se evidencia que se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	X		Cerrado		
O	58	25/01/2023	06/02/2023 No se evidencia soporte de la asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, del nuevo responsable de la unidad operativa.		X	Abierto		
O	65	25/01/2023	06/02/2023 Se presenta soportes de actividades IEC y actividad física realizadas los días 14 y 21 de enero, sin embargo, no se cumple con la asistencia del 80% de participantes, solo hay 120 participantes y para la cobertura requiere 184 participantes.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79325319 BTA	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18R # 77A-27 SUR	**TELÉFONO:**	NO APLICA
OPERADOR	CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	6/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A ____ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	22	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	77	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	129

						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	8	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	300	PESO MUESTREADO	338	383	300	333	276	380	359	326														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	128	100	111	92	127	120	109														1
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	3														
Mayores de 14 años	8	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	71	PESO MUESTREADO	79	78	71	79	76	82	68	66														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	110	100	111	107	115	95,8	93														1
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	1	1	1														
Mayores de 14 años	8	ARROZ CON MAÍZ	ARROZ CON MAÍZ	108	PESO MUESTREADO	100	117	96	111	118	100	116	121														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92,6	108	88,9	103	109	92,6	107	112													3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	1														
Mayores de 14 años	8	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	78	PESO MUESTREADO	79	87	79	72	80	100	79	78														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	112	101	92,3	103	128	101	100													3	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	3														
Mayores de 14 años	8	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	99	PESO MUESTREADO	79	113	105	72	88	101	95	110														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	79,8	114	106	72,7	88,9	102	96	111														1
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	3	3	1														
Mayores de 14 años	8	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA	300	PESO MUESTREADO	350	310	300	320	340	280	290	310														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	103	100	107	113	93,3	96,7	103													3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	BANANO CON LECHE CONDENSADA	92	PESO MUESTREADO	55	83	82	78	101	91	103	100														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	59,8	90,2	89,1	84,8	110	98,9	112	109														1
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	3	1	3														

OBSERVACIONES: SEMANA 4-MENÚ 19- Se realizó intercambio de fruta del postre, se dio banano con leche condensada a cambio de melón con leche condensada, presento aval de la nutricionista de asociado.

FIRMA PROFESIONAL : _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Pérez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON

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:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 18R # 77A-27 SUR	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	6/02/2023	**OPERADOR:**	CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA CON AJONJOLI	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON MAÍZ	ARROZ CON MAÍZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELÓN CON LECHE CONDENSADA	BANANO CON LECHE CONDENSADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

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

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

Periodo Informe Desde **1 1 2023** **Hasta** **31 1 2023** **Fecha Revisión** **6 2 2023**

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: **7133/2022** Nombre Asociado: **CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM**

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: **113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS**

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : **Edilberto Rodriguez**

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.	NC	Faltan soportes de EVS
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	NC	Faltan soportes del mes de enero
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	NC	Los formatos de actividades no corresponden
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.	NC	No hay reportes de actividades IEC
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	NC	No se encuentra descrita todas las acciones correctivas

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		**NA**	No cuenta con CHS
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		_____
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C	NA	No se suministro
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		_____
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No se suministro menú vegetariano
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	NC		No se cuenta con soprotes fotograficos de publicaciones de ciclos y minuta patrón.
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)	NC		No cuenta soportes de minuta patrón
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		_____
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		_____
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		_____
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		_____
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		_____
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		_____
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	NC		No presenta Soportes de enero
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	NC		No presenta Soportes de enero
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	NC		No presenta Soportes de enero
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	NC		No presenta Soportes de enero
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	NC		No presenta la base cuantitativa

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	**NC**		No cuenta con soportes de limpieza y desinfección de enero
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	NC		No presenta Soportes de enero
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	NC		Falta soporte de concepto sanitario Abarrotes
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.	NC		No presenta Soportes de enero de entradas y salidas, presenta diciembre
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	NC		No presenta Soportes de enero de , presenta diciembre
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	NC		Los formatos de PSB son de diciembre, no presneta enero
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	NC		No presenta Soportes completo
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	No aplica por anexo
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		_____
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	NC		Soporte no correspondiente
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)	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 se requirio toma de muestras
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	**C**		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	**C**		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

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

D.

Observaciones Generales
El comedor no da cumplimiento a las actividades del mes enero para los diferentes compromisos.
No se recibe informe, se encuentra incompleto en el momento de la revisión, por lo mismo no se da conformidad.
Se deja copia en el Comedor Comunitario.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme		No Conforme		X	

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79325319	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL 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	06	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837-CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133/2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 4

Descripción: Se evidencia almacenados huevos, los cuales no cuentan con rotulo original donde especifica la fecha de vencimiento y lote del producto, adicional se evidencia cuchuco de trigo marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto, no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005).





No de Variable: 20

Descripción: Se evidencia que no 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, se encontró almacenadas muestras del menú 15 del día 01/02/2023 (sobrebarriga en salsa, cazuela de lentejas, yuca en salsa criolla, arroz con cilantro) no se encuentran rotuladas, adicional están incompletas y no se conservan durante el tiempo establecido, las muestras del menú 18 del día 04/02/2023, no se encuentran rotuladas.

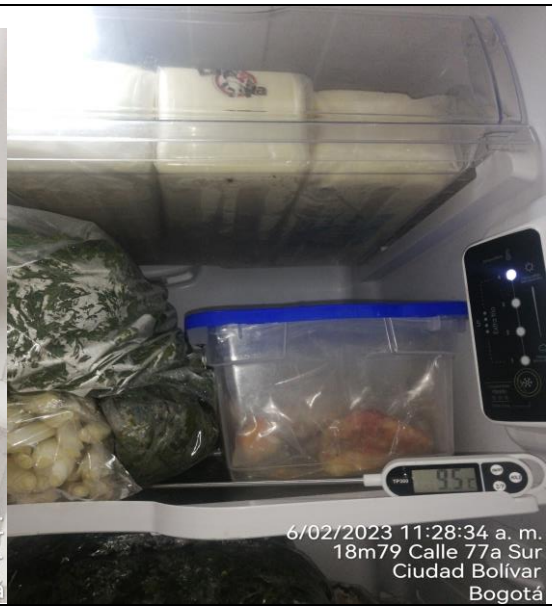




No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, se verificó personal manipulador utilizando guantes en la preparación de la ensalada y se adiciona hielo en bolsa al sorbete de curuba.





No de Variable: 47

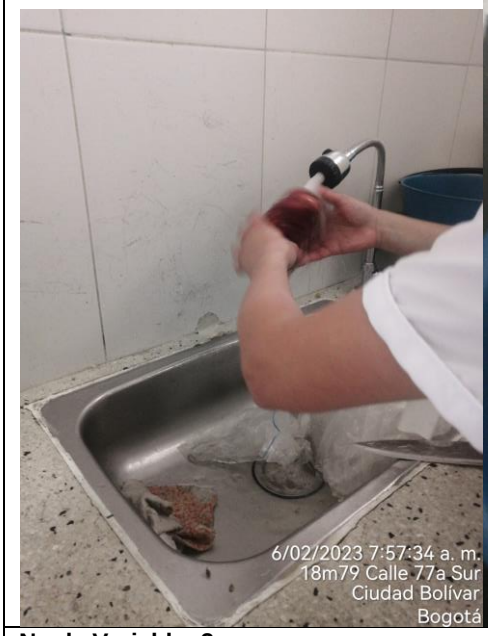
Descripción: 06/02/2023. Se evidencia que se adquieren recipientes plásticos con tapa y canecas plásticas, aún se cuenta con solo 2 ollas a presión y continua estufa de gas con desprendimiento de hollín, y nevera de refrigeración continúa con fallas de funcionamiento. Se reitera el requerimiento.





No de Variable: 2

Descripción: 06/02/2023. se evidencia 24,82 Kg de melón en condición de sobre maduración con crecimiento fúngico y deterioro. Se reitera requerimiento.

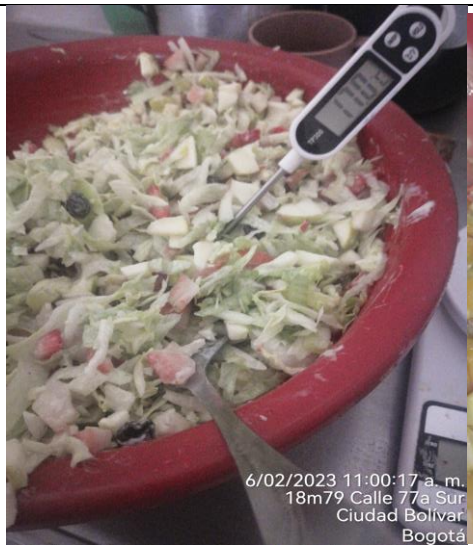


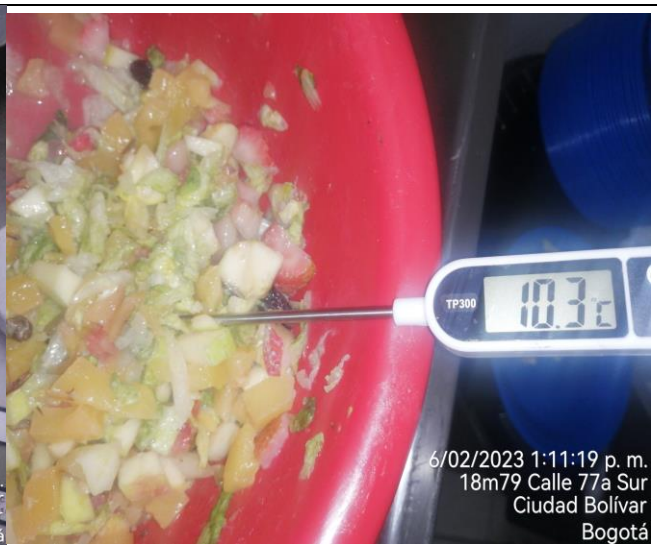




No de Variable: 3

Descripción: 06/02/2023. Se evidencia descongelación de pechuga de pollo y carne de res para la sopa congelada a chorro de agua y sometidos a proceso de cocción. Se genera plan de mejora.





No de Variable: 57

Descripción: 06/02/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada Hawaiana T1= 17°C y T2=10,3°C. Se genera plan de mejora.



No de Variable: 6

Descripción: 06/02/2023 Se evidencia que el comedor no cumple con los lineamientos establecidos por la SDIS, debido a que se prepara la salsa blanca, con guiso de tomate, no presenta la preparación acorde a lo especificado en anexo técnico.



No de Variable: 15

Descripción: 06/02/2023. Se evidencia 12,58 Kg de Queso doble crema almacenado en refrigerador a temperatura de 9,5°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° ___4___ MENÚ: _____19_____

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

Fecha de Visita	25	1	2023	Hora Inicio	9:45am	Hora Finalización	5:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7133-2022** Nombre Asociado: CONSORCIO CORSINAPSIS - FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : CC CP 113837-CC CP 19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Nombre Responsable del Servicio: MARCIA OVIEDO

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: NACIONES UNIDAS Dirección: CARRERA 18R # 77A-27 SUR

Tel: NO TIENE Cel.: 3192657956 Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.es

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 298

Participantes Autorizados por Plan de Compras 230 Total Asistencia del Día: 216 Total Histórico de Asistencia: 15464

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Mayonesa	1,3	2,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de fresa	15,0	15,0
Postre	Banano	16,9	16.95
	Crama de leche	1,4	1,0

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Imperio de las carnes	9/01/2022	30/06/2022	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Carne			Imperio de las carnes	9/01/2022	30/06/2022	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Leche			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKV 835
Queso			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKV 835
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKV 835

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MAKRO	24/01/2023	Favorable		13/09/2022	JKV 385
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023	Favorable		13/09/2022	JKV 385
Huevos			MAKRO	24/01/2023	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Mayonesa			MAKRO	24/01/2023	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Atún			MAKRO	24/01/2023	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Abarrotes			MAKRO	24/01/2023	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			Hortipulpas	10/11/2022	Favorable	-	5/09/2022	GZZ 839

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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	Ingrid Bibiana Garzón G	28/01/2022
2	Rosalba Pulgarín	30/08/2022
3	Adriana Pinzón	30/08/2022
4	Marinela Oviedo	10/10/2022
5	Marcia Oviedo (Responsable)	24/01/2023
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"* Fecha: __13/09/2022, 19/01/2023__ 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: _____19/09/2022_____	C: / NC: X / 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: __12/11/2022 y 20/01/2022_____ Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X / NC: / NA:

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Bibiana Garzón G	No evidencia inducción 20/01/2023
2	Rosalba Pulgarín	15/10/2022 - 20/01/2023
3	Adriana Pinzón	15/10/2022 - 20/01/2023
4	Marinela Oviedo	15/10/2022 - 20/01/2023
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	15/10/2022 - 20/01/2023
6		
7		
8		
9		

TEMAS: PSB Agua potable

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:** Dia: ___-___ Mes: ___-___ Año: ____-____ **Nº Acta:** _____-_____ **Hospital/Subred:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Con solictud. Visita para 10/01/2023

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [ ] NC [X] 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 __05__ Mes __11__ Año __2022__ **Material:** _____ **Nº Tanques:** _2__ **Capacidad Total:** ___1000l_____ **Empresa:** _____GESTORES AMBIENTALES SAS_____ **Concepto Sanitario:** ____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __08__ Mes __11__ Año ___2021____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: ____05/11/2022_____ Empresa:GESTORES AMBIENTALES SAS Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2°C a 6°C.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [ ] 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 ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	89,8	79,3
Cereal	ARROZ VERDE	80,1	87,7
Proteína	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	67,3	53,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	17,8	8,3
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	69,1	41,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	2,3	6,8
Postre	BANANO CON CREMA DE LECHE	Crema 17,4	Crema 9,3

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día __07__ 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 _-__ Mes __-__ Año _-___ **Nutricionista :** Día _22__ Mes _09__ Año __2022__	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 24/10/2022 24/01/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐ Toma dic 14/12/2022

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

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 __11___ Año __2022__	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [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 __28__ Mes __09___ Año __2022__ Aprobación: 28/09/2022	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:** __Manejo y control en el consumo de azúcares___ **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha:** 12/12/2022	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____20/12/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____04/01/2023_____				C [ ] NC [X] 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 [ ]	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con pago del 25/10/2022
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución N° 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C [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 del 4/01/2023

Variable 1. Se evidencia autorización de intercambio de para el menú N°10 para entrega de mandarina en lugar de granadilla.

Se cuenta con ajuste al plan de compras de 230 participantes del 23/01/2023 al 26/01/2023.

Variable N°67. Se realiza solicitud para ajuste del plan a condicones actuales

Para la jornada se evidencia presencia de nueva Responsable de la unidad Operativa Marcia Oviedo.

Se socializa el acta al Responsable de la unidad operativa

Comentarios por parte de quien atiende la visita

-SE REALIZARÁN LOS AJUSTES PERTINENTES A LAS OBSERVACIONES DEJADAS COMO DILIGENCIAR LISTADOS, AJUSTE DE PLANES DE COMPRAS, GRAMAJES, TEMPERATURAS, FORMAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y TIEMPOS, BPM.

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	6	Se evidencia que el comedor no cumple con los lineamientos establecidos por la SDIS, se disgregan preparaciones calientes de papa a la francesa y carne de cerdo asada, con reduccuón de temperatura inferior a 65°C. Se adiciona azúcar a la crema de leche.	Próxima visita
O	10	Se evidencia que el plan de compras no garantiza la cantidad de fruta mandarina de intercambió de la granadilla se solicita 27,4Kg y se requiere 37,9Kg-	Próxima visita
O	15	Se evidencia 3Kg de yogurt entero almacenado en refrigerador a temperatura de 9,1°C	Próxima visita
O	24	No se evidencia capacitación en criterios de aceptación y rechazo para el personal nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón.	Próxima visita
O	25	No se evidencia soporte de la inducción sobre la operación del servicio de alimentación para el personal de nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón.	Próxima visita
R	53	Se evidencia durante la visita que el comedor suministra doble vaso de sorbete de fresa a las participantes lactantes Estefania Aguirre y Angela Martinez Valbuena quienes refierieron acuerdo con el responsable para no recibir vaso de leche, sin embargo indicaron que cuando tienen jugo sin leche también reciben doble vaso y no recibir porción de leche o queso en dicha oportunidad, lo cual en no conforme con lo establecido por el anexo técnico para dichos casos.	inmediato
O	58	No se evidencia soporte de la asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, de la nueva responsable de la unidad operativa.	Próxima visita
O	65	No se evidencian soportes de las actividades en estilos de vida saludable del mes de enero que de acuerdo al cronograma aprobado se debieron realizar el 14 y 21 de enero.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	6	Se evidencia que el comedor no cumple con los lineamientos establecidos por la SDIS, se disgregan preparaciones calientes de papa a la francesa y carne de cerdo asada, con reducción de temperatura inferior a 65°C. Se adiciona azúcar a la crema de leche.	Próxima visita
O	10	Se evidencia que el plan de compras no garantiza la cantidad de fruta mandarina de intercambió de la granadilla se solicita 27,4Kg y se requiere 37,9Kg-	Próxima visita
O	15	Se evidencia 3Kg de yogurt entero almacenado en refrigerador a temperatura de 9,1°C	Próxima visita
O	24	No se evidencia capacitación en criterios de aceptación y rechazo para el personal nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón.	Próxima visita
O	25	No se evidencia soporte de la inducción sobre la operación del servicio de alimentación para el personal de nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón.	Próxima visita
R	53	Se evidencia durante la visita que el comedor suministra doble vaso de sorbete de fresa a las participantes lactantes Estefania Aguirre y Angela Martinez Valbuena quienes refierieron acuerdo con el responsable para no recibir vaso de leche, sin embargo indicaron que cuando tienen jugo sin leche también reciben doble vaso y no recibir porción de leche o queso en dicha oportunidad, lo cual en no conforme con lo establecido por el anexo técnico para dichos casos.	inmediato
O	58	No se evidencia soporte de la asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición, de la nueva responsable de la unidad operativa.	Próxima visita
O	65	No se evidencian soportes de las actividades en estilos de vida saludable del mes de enero que de acuerdo al cronograma aprobado se debieron realizar el 14 y 21 de enero.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	47	27/09/022	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con mesón en acero inoxidable, estantes para abarrotes, cuchillos se observa un recipiente plástico con tapa nuevo, aún no se cuenta con la totalidad de recipientes plásticos con tapa y canecas plásticas, sólo se cuenta con 2 ollas a presión. Se reitera requerimiento. Se refiere falla de combustión en estufas y de enfriamiento de equipo de refrigeración.		X	Abierto		
O	4	13/12/2022	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que los productos almacenados cumplen con la resolución 5109/2005.	X		Cerrado		
P	43	13/12/2022	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con los registros del plan de saneamiento debidamente actualizados, sin embargo se evidencia que aún no se implementa de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección para frutas, verduras y empaques, de acuerdo alo establecido en el plan de saneamiento.		X	Abierto		
O	56	13/12/2022	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor dispone de ají triturado para el uso de los participantes.	X		Cerrado		
R	2	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia 2,16Kg de mandarina en condición de sobre maduración con crecimiento fúngico y deterioro. Se reitera requerimiento.		X	Abierto		
O	3	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia nuevamente descongelación de pechuga de pollo para menú N°10 en recipientes con agua de un dia para otro		X	Abierto		
O	7	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se realiza de forma adecuada el prealistamiento de las materias primas, se encuentran 4Kg de pulpa de fresa almacenados no utilizados para la preparación de la jornada, La supervisión solicita desinfección de empaques de pulpa y del banano por no evidenciar que se realiza el procedimiento en la preparación.		X	Abierto		
R	9	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de la materia prima para las preparaciones de la jornada, hay faltante de 0,4Kg de crema de leche del postre del menú N°9, suministrado en la jornada.		X	Abierto		
O	11	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de las materias primas para dos días de preparación menú: 9,10.11, se evidencia faltante de: mandarina de cerca 5,5Kg, 0,5Kg miga de pan, 6,8Kg de helado, no se cuenta con plátano hartón maduro sino con plátano hartón verde para menú N°10, faltante de 0,4Kg de crema de leche. Pendiente 11,78Kg de fresa.		X	Abierto		
O	13	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo, se cuenta con plátano hartón verde para la preparación del menú N°10 plátano maduro en monedas.		X	Abierto		
O	17	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con estante para almacenar barrotes sin embargo La arveja verde seca de la prepáración de la cazuela menú N°10 se observa almacenada en congelación, se refiere error en el dia de hidratación.		X	Abierto		
O	19	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia de alimentos almacenados y el registro de entradas y salidas; se evidencia 3Kg de yogurt y el registro no registra existencia, se evidencia 4Kg de pulpa de lulo y el registro no registra existencia.		X	Abierto		
O	21	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se implementan de forma adecuada las buenas prácticas de manufactura durante la jornada por parte del personal manipulador.	X		Cerrado		
O	23	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con el certificado de aptitud de Ingrid Bibiana garzón, y de todo el personal que así lo requiere.	X		Cerrado		
O	30	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el área de almacenamiento cuenta con medias cañas, sin embargo se mantiene la condicón de deterioro del emboquillado en piso, paredes del área de proceso y almacenamiento (cuartos frios), al igual que la poceta de la misma área. El pollo bajo el mesón no cuenta con superficie redondeada en unión con el piso.		X	Abierto		
O	35	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con la campana extractora en funcionamiento sin embargo el anjeo unicado en la puerta de la bodega aún no garantiza la hermeticidad del área, se encuentra suelto.		X	Abierto		
O	36	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de los 2 tomas corriente en el área de proceso que se encuentran sueltas		X	Abierto		
O	37	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con locker para el alistamiento del personal	X		Cerrado		
O	39	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia elementos de aseo en orden e identificados de acuerdo al código de colores	X		Cerrado		
O	46	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con señalización de seguridad de rutas de evacuación	X		Cerrado		
O	54	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje para las preparaciones de carne de cerdo asada con perejil, banano con crema de leche y ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa		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	57	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de remolacha zanahoria y mayonesa T°17,8°C y T°2: 8,3°C, cerdo asada con perejil T°2: 53,5°C, crema de leche del postre T°1:17,4°C y T°2:.9,3°C, sorbete de fresa T°2: 6,8°C, papa a la francesa T°2: 41,4°C		X	Abierto		
O	59	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que en el sistema no se cuenta con la totalidad de los participantes medidos y tallados, en consulta al sistema se observan 191 ingresados. No hay claridad por los cambios sufridos en el comedor por el cambio de la sede.		X	Abierto		
O	66	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento no se evidencia reporte de informe cuantitativo mensual de actividades del mes de enero en EVS, al profesional nutricionista de la SLIS.		X	Abierto		
O	70	4/01/2023	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con extintores accequibles a las áreas de comedor y preparación.	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
Yolanda Ayala	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Yolanda Ayala	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
52943596	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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 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	4	1	2023	Hora Inicio	9:20am	Hora Finalización	6:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7133-2022** Nombre Asociado: CONSORCIO CORSINAPSIS - FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: CC CP 113837-CC CP 19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 8/09/2022 Fecha Final Operación: 25/08/2023

Nombre Responsable del Servicio: CHRISTIAN CAMILO CUELLA CASTILLO

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: NACIONES UNIDAS Dirección: CARRERA 18R # 77A-27 SUR

Tel: NO TIENE Cel.: 3238104647 Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.es

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras 200 Total Asistencia del Día: 187 Total Histórico de Asistencia: 11744

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de lulo	12,7	13,0
	Azúcar	2,7	3,0
Postre	Melón	14,5	12,1
	Queso doble crema	3,5	3,5

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Imperio de las carnes	9/01/2022	30/06/2022	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Carne			Imperio de las carnes	9/01/2022	30/06/2022	21/08/2022	21/08/2022	SLI 839
Leche			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKV 835
Queso			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKV 835
Yogurt			MAKRO	19/01/2022		13/09/2022		JKV 835

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			MAKRO	19/01/2022	Favorable		13/09/2022	JKV 385
Crema de leche			MAKRO	19/01/2022	Favorable		13/09/2022	JKV 385
Huevos			MAKRO	19/01/2022	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Mayonesa			MAKRO	19/01/2022	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Atún			MAKRO	19/01/2022	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Abarrotes			MAKRO	19/01/2022	Favorable		1/10/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			Hortipulpas	10/11/2022	Favorable	-	5/09/2022	GZZ 839

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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C [ ] NC [X] NA [ ]	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ingrid Bibiana Garzón G	No presenta
2	Rosalba Pulgarín	30/08/2022
3	Adriana Pinzón	30/08/2022
4	Marinela Oviedo	10/10/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	9/09/2022
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"* Fecha: 13/09/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 19/09/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 12/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ingrid Bibiana Garzón G	Dentro de plazo ingreso 04/01/2023
2	Rosalba Pulgarín	15/10/2022 - 26 y 27/12/2022
3	Adriana Pinzón	15/10/2022 - 26 y 27/12/2022
4	Marinela Oviedo	15/10/2022 - 26 y 27/12/2022
5	Manuel Moreno (Auxiliar)	15/10/2022 - 26 y 27/12/2022
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 [ ] NC [X] NA [ ]

N°	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** _____-_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___-___ % **Fecha:** Día: ___-___ Mes: ___-___ Año: ___-___ **N° Acta:** _____-_____ **Hospital/Subred:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Con solictud. Visita para 10/01/2023

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día __05__ Mes __11__ Año __2022__ **Material:** _____ **Nº Tanques:** _2__ **Capacidad Total:** ___1000l_____ **Empresa:** _____GESTORES AMBIENTALES SAS_____ **Concepto Sanitario:** ____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __08__ Mes __11__ Año ___2021____	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: ____05/11/2022_____ Empresa:GESTORES AMBIENTALES SAS Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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 LENTEJAS	85,6	72,7
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	92,5	83,8
Proteína	SOBREBARRIGA EN SALSA	92,1	52,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA FRESA Y MIEL	16,8	13,5
Tubérculo o Plátano	YUCA EN SALSA CRIOLLA	96,6	85,2
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2,1	8,3
Postre	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	10,5	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 __07__ 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 _12__ Mes __10__ Año _2022___ **Nutricionista :** Día _22__ Mes _09__ Año __2022__	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma**: 24/10/2022	C ☐ NC ☒ NA ☐ Toma dic 14/12/2022

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ 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: 20|10|2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día __26___ Mes __11___ Año __2022__	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [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 __28__ Mes __09___ Año __2022__ Aprobación: 28/09/2022	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:** __Manejo y control en el consumo de azúcares___ **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha:** 12/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: _____20/12/2022_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____04/01/2023_____				C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud con pago del 25/10/2022
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [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 del 13/12/2022

El comedor tuvo aprobación de menús especiales el 14/12/2022

El comedorse encuentra en nueva sede desde hace dos semanas, motivo por el cual se encuentra realizando los ajustes pertinentes para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo tecnico.

Ha presentado varios cambios en la cobertura durante los 15 dias posteriores a la última visita, solicitando ajuste al plan de compras a 130, 180 y actualmente cuanta con aprobación de 200 participantes hasta el 14 de enero del 2023. Se observa para los dias 22 y 23 de diciembre incremento de los participantes a 160-170 con plan de compras de 130, no se evidencia incremento adicional del plan de compras para esos dias.

Variable N°67. Se realiza solicitud para ajuste del plan a condiciones actuales

Se recibe informe de gestión del mes de diciembre

Se observa que la nutricionista del asociado realiza durante la jornada el envio del informe cualitativo que debia ser remitido a más tardar el 23/12/2022

Se socializa el acta al Responsable de la unidad operativa

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Estamos con un traslado muy reciente a una nueva sede y estamos trabajando por mejorar. Estamos comprometidos.

Chester Cuellar.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	2	Se evidencia 2,98Kg de plátano hartón maduro sobremadurado con presencia de recimiento micelar	inmediato
O	3	Se evidencia descongelación de pechuga de pollo para menú N°16 en recipientes con agua de un dia para otro	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se realiza de forma adecuada el prealistamiento de las materias primas, no se pesa el cilantro a adicionar en la preparación de arroz de la jornada menú N°15. No se evidencia desinfección de empaques de pulpa y queso, de igual forma de la fresa, cilantro-	Próxima visita
R	9	Se evidencia faltante de melón del postre del memú N° 15, se cuenta con 12,1Kg y se requieren 14,5Kg de acuerdo a lo establecido en las minutas y la cobertura del plan de compras	inmediato
O	11	Se evidencia que no se cuenta con los alimentos completos para la preparación de 2 días se observa pendiente granadilla 2Kg, yuca en neto 6,3Kg menú N° 17.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se implementan los criterios de aceptación y rechazo se recibe Sirope sabor miel, por miel de abejas.	Próxima visita
O	17	Se evidencia almacenados los alimentos de abarrotes en canastillas por no contar con estanteria	Próxima visita
O	19	No hay coincidencia entre lo registrado en el formato de entradas y salidas y remisiones, y las existencias realies para la granadilla con faltante de 2Kg, yuca para el menú N°16 y helado 3,2Kg.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se implementan de forma adecuada las Buenas practicas de manufactura, se observa que el personal toma los alimentos listos de consumo con las manos: pesaje de carne, pulpa de fruta, mezcla de ensalada	Próxima visita
O	23	Se evidencia que no se cuenta con el certificado médico de aptitud para manipular alimentos Ingrid Bibiana Garzón	Próxima visita
O	30	Se evidencia deterioro del emboquillado en piso, paredes del área de proceso, al igual que la poceta de la misma área. El pollo bajo el mesón no cuenta con superficie redondeada en unión con el piso.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se cuenta con la campana extractora en funcionamiento, no se han instalado los extractores, adicionalmente el anjeo unicado en la puerta de la bodega no garantiza la hermeticidad del área, se encuentra suelto.	Próxima visita
O	36	Se evidencia 2 tomas corriente en el área de proceso que se encuentran sueltas	Próxima visita
O	37	Se evidencia que el comedor no cuenta con locker para el alistamiento del personal	Próxima visita
O	39	Se evidencia escoba roja, trapero amarillo y recogedor verde en el área de proceso	Próxima visita
O	46	Se evidencia que no se cuenta con señalización de seguridad de rutas de evacuación	Próxima visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etáreo de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje para las preparaciones de sobrebarriga en salsa, yuca en salsa criolla y melón con queso doble crema	Próxima visita
O	57	Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de espinaca manzana fresa y miel T°1: 16,8°C y T°2: 13,5°C, sobrebarriga en salsa T°2: 52,5°C, queso doble crema del postre T°1:10,5°C y T°2:.8,9°C, Jugo de lulo T°2: 8,3°C	Próxima visita
O	59	No se evidencia en el cargue al sistema la totalidad de los participantes medidos y tallados, de acuerdo al listado 199 y se observan 116	Próxima visita
O	66	Se evidencia reporte de informe cualitativo el dia 04/01/2023 fuera de los tiempos establecidos por el profesional nutricionista de la SLIS.	Próxima visita
O	70	Se evidencia que no se cuenta con extintores en el comedor	Próxima visita

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	47	27/09/022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor realiza cambio de sede cambia de estufa y equipos de frío, sin embargo se encuentra estufa de gas con problema de combustión, sólo se cuenta con un mesón de trabajo, faltan recipientes plásticos con tapas, canecas plásticas, canastas, estibas, estantes para ubicar productos no perecederos, cuchillos, ollas. Se genera requerimiento.		X	Abierto		X
O	4	13/12/2022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia que la carne para sopa no cuenta con rotulado del proveedor		X	Abierto		
O	43	13/12/2022	04/01/2023.. En seguimiento se evidencia que se cuenta con los registros del plan de saneamiento debidamente actualizados, sin embargo se evidencia que n se implementa de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección para frutas, verduras y empaques, de acuerdo alo establecido en el plan de saneamiento.		X	Abierto		
O	56	13/12/2022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia que aún no se dispone de ají triturado para el uso de los participantes.		X	Abierto		
O	61	13/12/2022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia que el Responsable de la unidad y la profesional social cuentan con el soporte de asistencia a la socialización del estado nutricional del comedor del 5/12/2022.	X		Cerrado		
O	63	13/12/2022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia informe emitido por la nutricionista del asociado y Responsable de la unidad, donde se declara que ninguno de los participantes reportados con caso de malnutrición en la base del comedor, se encuantran actualmente vinculados al mismo. Por tal motivo no se realiza abordaje a los casos de malnutrición.	X		Cerrado		
O	65	13/12/2022	04/01/2023. En seguimiento se evidencia conformidad en los soportes y cumplimiento de las actividades en EVS del mes de diciembre	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
Christian Camilo Cuellar C.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
80'881.606	51977994
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISION 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 4 1 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 Nombre Asociado: CONSORCIO CORSINAPSIS - FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: CC CP 113837-CC CP 19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 6/09/2022 Fecha Final Operación: 28/02/2023

Responsable Servicio : CHRISTIAN CAMILO CUELLA CASTILLO

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	Solicitud del 22/12/2022
2.2. Compromisos Subcomponente Saludables	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		Con solicitud
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		Entregados
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	Por resultados de encuesta
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		7/10/2022
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		14/12/2022
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397	C		
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		17/12/2022
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo) Informe cualitativo cuando aplique	C		

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Bienestar e 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 sancamiento	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		Sólo foto del 31/12/2022
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		NA	Por lineamiento
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		5/11/2022
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		26 y 27/12/2022
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	C		Resultados conformes
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		NA	Resultados conformes
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		NA	No aplica para el periodo
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		NA	No aplica para el periodo

Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		N/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita, soporte de pago		NA	Con solicitud
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 realiza entrega del informe de gestión del mes de diciembre, se recibe 1CD con informe y soportes.

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme			

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Christian Camilo Cuellar Castillo	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
80'881.606	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

Fecha de Visita: 13 | 12 | 2022 Hora Inicio: 08:10 am Hora Finalización: 6:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 Nombre Asociado: Consorcio Corsinapsis - FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837-CCCP 19-016 Narrones unidos

Fecha Inicio Operación: 08/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Christian Camilo Cuellar

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolívar Barrio: Limonar Dirección: KR 18 R 80A 24 Sur

Tel: NA Cel.: 3238104647 Correo Electrónico: comedorpasonarunidos@outlook.es

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 125 Total Asistencia del Día: 124 Total Histórico de Asistencia: 8492.

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpo Mango	8,0	8,0
	Azúcar	1,6	1,6
Postre	Bonono	13	13
	Queso D	2,2	2,5

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			Imperio de los carnes	01/09/22	30/06/2020	21/08/22	21/08/22	SLI 839
Carne			Imperio de los carnes	01/09/22	30/06/2020	21/08/22	21/08/22	SLI 839
Leche			Mauro	19/01/22		13/09/22		JHV 385
Queso			Mauro	19/01/22		13/09/22		JHV 385
Yogurt			Mauro	19/01/22		13/09/22		JHV 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado			Mauro	19/01/22	Favorable		13/09/22	JUV 385
Crema de leche			Mauro	19/01/22	Favorable		13/09/22	JUV 385
Huevos			Mauro	19/01/22	Favorable		01/10/22	EXX 456
Mayonesa			Mauro	19/01/22	Favorable		01/10/22	EXX 456
Atún			Mauro	19/01/22	Favorable		01/10/22	EXX 456
Abarrotes			Mauro	19/01/22	Favorable		01/10/22	EXX 456
Pescado								
Pulpas			Horty Pulpas	10/11/22	Favorable		05/09/22	CZE 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 [ ]

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	Drana Bonfacia Reyes	16/09/2022
2	Rosalba Palgarín	30/08/2022
3	Adriana Ponzón	30/08/2022
4	Marinela Ovredo	10/10/2022
5	Manuel Moreno (auxiliar).	09/09/2022
6		
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 13-09-2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 29/09/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 12/11/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Drana Bonfacia Reyes	28/11/22 - 29/11/22
2	Rosalba Palparín	28/11/22 - 29/11/22
3	Adriana Ponzón	28/11/22 - 29/11/22
4	Marinela Ovredo	28/11/22 - 29/11/22
5	Manuel Moreno (auxiliar).	28/11/22 - 29/11/22
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 [ ] 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 11 Mes 10 Año 2022 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 8 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 11/10/2022 Empresa: Gestores Ambientales. Concepto Sanitario: Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	38
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de garbanzo	86,2	79,8
Cereal	Arroz con cilantro	99,6	84,8
Proteína	Carne de cerdo guisada	65,8	80,1
Ensalada o Verdura	Verdura salteada en julianas.	80,3	81,9
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada.	80,8	70,1
Bebida de Fruta	Jugo de mango	2,0	5,2
Postre	Banano con queso doble crema	5,9	3,6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 07 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 12 Mes 10 Año 2022 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 24/10/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: 20/10/2022	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **Fecha:** Día 26 Mes 11 Año 2022	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C [ ] NC [X] 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 28 Mes 09 Año 2022 28 09 2022 Aprobado	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:** Manejo y control en el consumo de azúcar **Actividad Física:** Promoción de actividad física **Fecha:** 12/11/2022.	C [ ] NC [X] NA [ ]
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 21/11/2022 Fecha Reporte Cualitativo: \				C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Radicado 13/10/2022	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** \ Pago 25/10/2022	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	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

V.1 Se realiza intercambio permitido y aprobado por la nutricionista del asociado menu 18 del 10/12/2022, presa por morcilla.
V.31: El comedor realiza solicitud para visita sanitaria el 31/08/2022 y nuevamente el 26/10/2022, bajo No de evento 384753 2022.
V.59: Se realizó toma de medidas antropometricas el 25/10/2022, con 32 tomas; se proyecta otra jornada de toma para el 14/12/2022, se consultará a las profesionales en nutrición de la localidad, si es valido tomar talla y peso, solamente de los participantes que asisten al comedor, dado que la cobertura es baja.
V.66: Se encuentra dentro de los tiempos para el reporte cualitativo.
• Se realiza toma microbiologico el 16/11/2022.
V.1: Intercambio aprobado y permitido menú 21 del 14/12/2022, mandioca por pera.
V.73. Se recibe informe mensual de ejecución componente alimentacion, nutrición y salubridad, mes de noviembre/22

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Seguimos con el propósito de mejorar.

4-

80'881.606.

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

Tipo. O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia que el rotulo de una bolsa de lomo de cerdo, (1 kg), marca "Imperio de las carnes", se desprende fácilmente	Proxima visita
O	43	Se evidencia formato de limpieza y desinfección y seguimiento a soluciones desinfectantes desactualizado, desde el 07/12/2022.	Próxima Visita
O	56	Se evidencia que no se dispone de ají triturado durante el servicio	Proxima visita.
O	61	El profesional social y responsable del servicio, no cuentan con asistencia a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes del comedor.	Proxima Visita
O	63.	Se evidencia que para los casos identificados con mal nutrición (Desnutrición aguda moderada 1 caso, Desnutrición global 1 caso, Riesgo de delgadez 38 casos), según cartelera, no se registra soporte de canalizaciones o acciones de abordaje.	Próxima visita.
O	65	Se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma aprobado en estilos de vida saludable, dado que para el mes de noviembre, actividad física estaba programada para el 19/11/2022 y se realizó el 12/11/2022, la cual no cuenta con relatoría clara que incluya la metodología de la actividad y que se garantice 60 minutos acumulados, mensuales, adicional, según cronograma, el 10/12/2022, se debió realizar actividad sobre "Selección adecuada para el consumo de grasas", la cual a la fecha de la visita no se ha realizado.	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	12	27/09/2022	13/12/2022 - Se evidencia que el comedor cuenta con fichas técnicas de los alimentos almacenados en bodega	X		cerrado		
P	47	27/09/2022	13/12/2022 - Estufa industrial de 5 fogones, con presencia de oxido y desprendimiento de pintura; congelador horizontal de almacenamiento de carnes, con desprendimiento de pintura interna, tapa no cierra bien y se encuentra deteriorada (roto en marco externo, donde se expone fibra). se encuentra dentro de los tiempos hasta el 15/12/2022.		X	Abierto		
O	57	02/11/2022	13/12/2022 - Se evidencia que se garantiza temperatura de seguridad para las preparaciones menú 20.	X		cerrado		
O	21	23/11/2022	13/12/2022 - Se evidencia durante el tiempo de visita buenas prácticas de manufactura y adecuado uso de la dotación	X		cerrado		
P	54	13/10/2022	13/12/2022 - Se evidencia que de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo etareo mayores de 14 años, menú 20, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia establecido	X		cerrado		
O	19	23/11/2022	13/12/2022 - Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas	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
			se encuentra actualizado y cerrado con las existencias en bodega. (Semana 4).					
O	62	23/11/2022	13/12/2022- Se evidencia soporte de la socialización del diagnóstico nutricional a los participantes el 26/11/2022. (Participantes que asisten en el comedor.).	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Christian C. Cuello C.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80 881.606	52 262 371
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.

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:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario - Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP 19-016 Naciones Unidades		
DIRECCIÓN:	KR 18 R 80A 24 Sur	TELÉFONO:	3238104647
OPERADOR	Consorcio Corsinapsis - FNM	FECHA: (dd/dm/aaaa)	13/12/2022.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES años	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	11	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	41	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS mayor	71

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	5	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo guisada	62g	PESO MUESTREADO	65	64	68	77	66																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	103	110	124	106																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
5	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	108g	PESO MUESTREADO	108	106	107	104	97																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	98	99	96	90																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
5	5	Verduras salteadas en juliana	Verduras salteadas en juliana	68g	PESO MUESTREADO	83	69	74	74	69																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	101	109	109	101																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
5	5	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	40g	PESO MUESTREADO	44	41	38	39	44																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103	95	98	110																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
5	5	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	300g	PESO MUESTREADO	252	300	329	300	326																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	100	110	100	109																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
5	5	Jugo de mango	Jugo de mango	300g	PESO MUESTREADO	346	294	292	283	321																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	98	97	94	107																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
5	5	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	102g	PESO MUESTREADO	90	109	103	102	104																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	107	101	100	102																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES: Menú 20 - Semana 4

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

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:	Ciudad Bolivar	**SERVICIO SOCIAL:**	comedor comunitario Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP 19-016 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	KR 18 R 80A 24 Sur	**TELÉFONO:**	3238104647
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/12/2022	**OPERADOR:**	consorcio Corsipop SJ FMM.

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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
verduras salteadas en julianas	verduras salteadas en Julianas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 20 - Semana 4.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian A. Cuellar C.

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

Periodo Informe Desde 01 | 11 | 2022 Hasta 30 | 11 | 2022 Fecha Revisión 13 | 12 | 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 7133-2022 Nombre Asociado: Consorcio Corsinaps.s - FMM

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113837 - CCCP-19-016 Nacrones Unidas

Fecha Inicio Operación: 05/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio : Christian Camilo Cuellar.

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		NA	
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		NA	Se realizará en diciembre.
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		NA	No se aprobó menú vegetariano.
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		NA	Pendiente para próximo mes.
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bogotá 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 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
Christian Camilo Cuellar Castillo	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80.881.606	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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	13	MES	12	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837- CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 47

Descripción: 13/12/2022- Estufa industrial de 5 puestos con presencia de oxido y desprendimiento de pintura; congelador horizontal de almacenamiento de carnes, con desprendimiento de pintura interna, tapa no cierra bien y se encuentra deteriorada (rota en marco externo, donde se expone fibra). Se encuentra dentro de los tiempos hasta el 15/12/2022.





No de Variable: 4

Descripción: Se evidencia que el rotulo de una bolsa de lomo de cerdo (11 kg), marca “Imperio de las Carnes”, se desprende fácilmente.

FECHA DE VISITA	DIA	13	MES	12	AÑO	2022

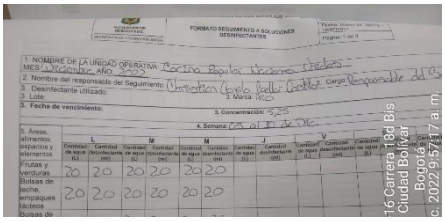
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

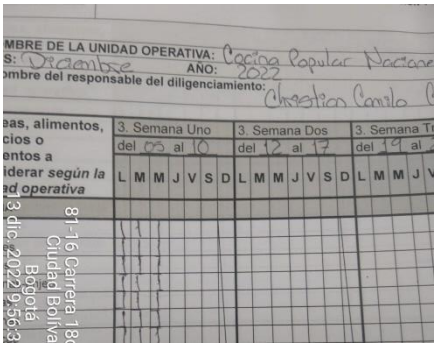
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837- CCCP 19-016 NACIONES UNIDAS

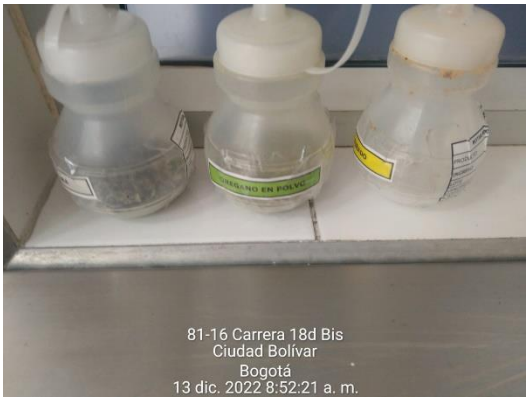
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 43

Descripción: Se evidencia formato de limpieza y desinfección y seguimiento a soluciones desinfectantes, desactualizado, desde el 07/12/2022.

No de Variable: 56

Descripción: Se evidencia que no se dispone de ají molido durante el servicio.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 20**



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