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: 13 | 10 | 2022 — Hora Inicio: 08:50 a.m. — Hora Finalización: 05:30 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

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

Nombre Responsable del Servicio: CHRISTIAN CAMILO CUELLAR

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR — Barrio: LIMONAR — Dirección: KR 18 R 80 A 24 SUR

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

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 117 — Total Asistencia del Día: 107 — Total Histórico de Asistencia: 2903

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: ☐

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	AGUACATE	4.7	4.8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	GUAYABA	7.3	8
	LECHE EN POLVO	3.52	3.52
Postre	GRANADILLA	13.4	13.7

Categoria 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			IMPERIO DE LAS CARNES	01/09/2022	30/06/2022	21/08/2022	21/08/2022	SLT 839
Carne			IMPERIO DE LAS CARNES	01/09/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLT 834
Leche	SHEJINAS	NO PRESENTO				01/10/2022		EAK 430
Queso			PESCAC	24 y 30/07/2021		13/09/2022		JEV 385
Yogurt			PESCAC	24 y 30/07/2021		13/09/2022		JEV 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado							13/09/2022	JKV 385
Crema de leche							13/09/2022	JKV 385
Huevos	SHEJINA	NO PRESENTA					01/10/2022	EXX 450
Mayonesa	SHEJINA	NO PRESENTA					01/10/2022	EXX 450
Atún	SHEJINA	NO PRESENTA					01/10/2022	EXX 450
Abarrotes	SHEJINA	NO PRESENTA					01/10/2022	EXX 450
Pescado								
Pulpas			HORTY PULPAS	05/11/2021	FAVORABLE		05/04/2022	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	DIANA BONIFACIA REYES	10/09/2022
2	ROSALBA PULGARIN	30/08/2022
3	ADRIANA PINZON	30/08/2022
4	MARINELA OVIEDO	10/10/2022
5	MANUEL MORENO	09/09/2022
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: 03/09/2022 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: 29/09/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 15/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	DIANA BONIFACIA REYES	— 30/09/2022
2	ROSALBA PULGARIN	— 30/09/2022
3	ADRIANA PINZON	— 30/09/2022
4	MARINELA OVIEDO	— —
5	MANUEL MORENO	— 30/09/2022
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [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 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 carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [ ] NC [X] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 11 Mes 10 Año 2022 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES SAS **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Dia 08 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 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 ☒ 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	23
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 ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	AJIACO	80.6	77
Cereal	ARROZ BLANCO	92.6	85.8
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	82.8	82.6
Ensalada o Verdura	PUREDE AGUACATE	14.2	6.6
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	75.8	68.9
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	3.4	5.1
Postre	GRANADILLA	N.A	N.A

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

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 28 Mes 09 Año 2022 APROBADO 28/09/2022	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE **Actividad IEC:** — **Actividad Física:** — **Fecha:** —	C ☐ NC ☐ NA ☒
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: — Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V9: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE 3,4 Kg DE LECHE EN POLVO PARA LA PREPARACION DE SORBETE Y NECESITA 3,52Kg DE LECHE EN POLVO, EL RESPONSABLE DEL SERVICIO ADQUIERE LA CANTIDAD DE LECHE EN POLVO FALTANTE PARA REALIZAR LA PREPARACION Y DISTRIBUCION DE LOS COMPONENTES DEL MENÚ.

V59, V61, V62, V63, V65, V66 NO APLICA SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS POR ANEXO TECNICO

SE RECIBE 1 CD CON INFORME DE SEPTIEMBRE

SE SOCIALIZA ACTA Y QUEDA COPIA. EN EL COMEDOR COMUNITARIO

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Nos comprometemos a mejorar.

Christian D. Cuellar D.
CC= 80881.606

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	12 de 14

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	54	DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMEN-	PROXIMA
		TADO LOS COMPONENTES AJIACO, ARROZ BLANCO,	VISITA
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR Y GRANADILLA DEL MENU	
		16 NO SON CONFORMES CON EL RANGO DE	
		PESO SERVIDO ESTABLECIDO EN EL ANEXO	
		TÉCNICO	

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	1	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR DISPONE DE LAS AUTORIZACIONES PARA LOS INTERCAMBIOS REALIZADOS EN EL MENÚ.	X		CERRADO		
R	9	27/09/2022	13/10/2022: SE UTILIZAN LA TOTALIDAD DE INGREDIENTES CONTEMPLADOS EN EL CICLO DE MENU	X		CERRADO		
O	10	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR COMUNITARIO FORMULA PLAN DE COMPRAS DE ACUERDO A LA COBERTURA AUTORIZADA, SIN EMBARGO REALIZA PEDIDOS REDONDEANDO UNIDADES DE PRODUCTO CON DEFICIENCIA EN LECHE EN POLVO		X	ABIERTO		
O	11	27/09/2022	13/10/2022. SE ADQUIEREN LOS ALIMENTOS DE TODOS LOS GRUPOS PARA LAS PREPARACIONES DE MINIMO DOS DIAS DE OPERACION	X		CERRADO		
O	12	27/09/2022	13/10/2022: NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE FICHAS Y TECNICAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO		X	ABIERTO		
O	14	27/09/2022	13/10/2022: NO PRESENTA CONCEPTO SANITARIO DE DISTRIBUIDOR Y PROVEEDOR DE ALIMENTOS LECHE EN POLVO, HELADO, CREMA DE LECHE, ATUN, MAYONESA, ABARROTES Y PRESENTA CONCEPTO CON TERMINO SUPERIOR A UN AÑO DE PROVEEDOR DE QUESO Y YOGURT		X	ABIERTO		
O	19	27/09/2022	13/10/2022: REGISTRA DIARIAMENTE LA INFORMACION CORRESPONDIENTE EN FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS Y CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS	X		CERRADO		
O	21	27/09/2022	13/10/2022: SE EVIDENCIA PERSONAL MANIPULADOR NO CUENTA CON DOTACION COMPLETA, FALTA DELANTAL DE TELA, MANIPULADORA CON ARETES		X	ABIERTO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	24	27/09/2022	13/10/2022 = EL PERSONAL CUENTA CON CAPACITA- CION EN RECEPCION DE ALIMENTOS DE DIA 29/09/2022	X		CERRADO		
O	26	27/09/2022	13/10/2022: EL PERSONAL MANIPULADOR NO CUENTA CON CHARLA DE INDUCCION		X	ABIERTO		
O	34	27/09/2022	13/10/2022: SE EVIDENCIA PUERTA DE BODEGA PARTE INFERIOR DE MARCO CON ÓXIDO		X	ABIERTO		
O	37	27/09/2022	13/10/2022: SE EVIDENCIA AREA DE ALISTAMIENTO PARA EL PERSONAL, SE UBICA DENTRO DEL BAÑO UTILIZADO POR LOS FUNCIONARIOS, SE INSTALA CORTINA PARA SEPARAR, SIENDO NO CONFORME CON LO ESTABLECIDO EN ANEXO TECNICO		X	ABIERTO		
O	38	27/09/2022	13/10/2022: SE EVIDENCIA BAÑO DOTADO CON ELEMENTOS DE ASEO	X		CERRADO		
O	39	27/09/2022	13/10/2022: SE CUENTA CON AREA ESPECIFI- CA PARA ALMACENAMIENTO DE ELEMEN- TOS DE ASEO APLICANDO CODIGO DE COLORES Y ORGANIZADORES	X		CERRADO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Christian C. Cuellar C.	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL ARDILA O.
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 80'881.606	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del servicio	Cargo: APOYO A LA SUPERVISION

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	41	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR NO CUENTA CON LUGAR PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUIMICOS, SEÑALIZADO Y BAJO LLAVE		X	ABIERTO		
O	43	27/09/2022	13/10/2022: SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO AJUSTADO A LAS PARTICULARIDADES DEL COMEDOR Y REGISTROS DILIGENCIADOS.	X		CERRADO		
O	47	27/09/2022	13/10/2022: ESTUFA CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA Y ÓXIDO ASI COMO CONGELADOR DE ALMACENAMIENTO DE CARNES EN BODEGA CON DESPRENDIMIENTO INTERNO DE PINTURA		X	ABIERTO		
O	48	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR DISPONE DE PLAN DE MANTENIMIENTO	X		CERRADO		
O	49	27/09/2022	13/10/2022: FALTAN 7 RECIPIENTES HERMÉTICOS DE 500ml, ESTABLECIDOS EN ANEXO TECNICO		X	ABIERTO		
O	56	27/09/2022	13/10/2022: NO DISPONE DE CONDIMENTERO DE PIMIENTA NEGRA		X	ABIERTO		
O	57	27/09/2022	13/10/2022: NO SE GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTO PURÉ DE AGUACATE DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD		X	ABIERTO		
O	60	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR DISPONE DE BALANZA DIGITAL Y TALLIMETRO	X		CERRADO		
O	64	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR REALIZA ENVIO DE CRONOGRAMA DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE EL 28/09/2022 CON APROBACION DEL 28/09/2022	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
O	68	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR COMUNITARIO NO HA REALIZADO GESTION DE SOLICITUD DE VISITA Y CONCEPTO TECNICO DE SEGURIDAD HUMANA		X	ABIERTO		
O	69	27/09/2022	13/10/2022: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE BOTIQUIN TIPO A CON LOS ELEMENTOS ESTABLECIDOS	X		CERRADO		
O	70	27/09/2022	13/10/2022: NO CUENTA CON INSTALACION DE SISTEMA DE DETECCION DE HUMO.		X	ABIERTO		
O	71	27/09/2022	13/10/2022: EL PERSONAL DEL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA CAPACITACION VIRTUAL EL DIA 04/10/2022	X		CERRADO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	MARTHA ISABEL ARDILA O
Firma	Firma
80'891.606	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión. 2 Fecha. Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113857 - CCCP 19 -016 - NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	KR 18R 80A 24 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CONSORCIO COLSINOPSIS - FNM	**FECHA:** (dd/dm/aaaa)	13/10/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	35	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 19 AÑOS	66

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	ARROZ	ARROZ	270	PESO MUESTREADO	240	246	326	333	296																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	91	120	123	109																	X
					CALIFICACION	1	3	1	1	3																	
4	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	90	PESO MUESTREADO	99	116	97	101	99																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	128	107	112	110																	X
					CALIFICACION	3	1	3	1	3																	
4	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	57	PESO MUESTREADO	58	60	58	63	51																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	105	101	110	89																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	63	PESO MUESTREADO	41	55	46	49	39																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	65	87	73	78	62																	X
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	TAJADA DE AGUACATE	PURE DE AGUACATE	40	PESO MUESTREADO	44	44	43	58	38																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	110	108	145	95																X	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	GRANADILLA	GRANADILLA	150 170	PESO MUESTREADO	87	138	145	146	134																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	-	-	-	-	-																	X
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES: DE ACUERDO A LA AUTORIZACION DE INTERCAMBIO SE REGISTRA PESO SERVIDO DE REFERENCIA DE PURÉ DE AGUACATE COMO TAJADA DE AGUACATE Y SE EVIDENCIA SERVIDO DE SORBETE DE GUAYABA CON RELLENO ESTAN PARIZADO.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

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-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP 19-016		
DIRECCIÓN:	KR 18R 80A 24 SUR.	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/10/2022	**OPERADOR:**	CONSORCIO CORSINAPSIS - FHH

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	PURE DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GRANADILLA	GRANADILLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O.	NOMBRES Y APELLIDOS: Christian C. Cuellar C.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 2

Periodo Informe Desde 08/09/2022 Hasta 30/09/2022 Fecha Revisión 13/10/2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

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

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

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

Responsable Servicio : CHRISTIAN CAMILO CUELLAR

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	X		\
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.	X		
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	X		
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	X		
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	X		
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	X		
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.	X		
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en última visita mensual de la supervisión componente alimentación, nutrición y salubridad	X		
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**
Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación (PDF)		X	NO APLICA
Encuesta y resultados preparación vegetariana (un solo archivo PDF)	X		
Capacitación minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales (cada una en un PDF, que incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	X		
Estandarización y socialización utensilios para servido (PDF incluye acta-registro fotográfico-asistencia)	X		
Autorizaciones Cambio de preparaciones (PDF con formato (s) firmado(s) -correo aprobación cuando aplique)	X		
Estandarización en toma de medidas antropométricas- Asistencia socialización diagnóstico nutricional- Socialización del diagnóstico nutricional al participante (PDF)		X	NO APLICA
Toma de datos Antropométricos (PDF listados-acta-registro fotográfico)		X	NO APLICA
Orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición (Un solo PDF) cuando aplique		X	NO APLICA
Acciones de información, educación y comunicación (IEC) (Alimentación-Nutrición y actividad física) (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Soporte de entrega informe cuantitativo (mensual) y cualitativo (cuando aplique) de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable (PDF correo de envío o soporte de entrega)		X	NO APLICA
Subcomponente de Salubridad	**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Actas Conceptos Sanitarios proveedores- Autorizaciónes sanitarias (cárnicos y lácteos) (Un solo PDF)	X		\
Acta Concepto Sanitario CC comunitario-cocina popular (última visita SDS) (PDF)	X		PRESENTA SOLICITUD DE VISITA
Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable (PDF)	X		
Capacitaciones realizadas al personal manipulador de alimentos (PDF acta, registro fotográfico-asistencia)	X		
Certificado actualizado de fumigación (cuando aplique). (PDF)	X		
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Radicación plan de emergencias y contigencias (PDF)	X		
Capacitación ofrecida por la UAECOB en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.		X	NO EJECUTA EN ESTE PERIODO
Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios (vigente) o carta de solicitud con soporte de pago (PDF)		X	NO CUENTA CON GESTION

	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 2 de 2

D.

Observaciones Generales
SE ADJUNTA 1 CD CON INFORME DEL MES DE SEPTIEMBRE
LOS ITEM CALIFICADOS COMO NO APLICA SE ENCUENTRAN DENTRO
DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN ANEXO
TECNICO

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme _____

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Nombres y Apellidos: Cristian C. Cuellar C.	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL ARDILA O
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 80'881.606	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del Servicio.	Cargo: APOYO A LA SUPERVISION

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: 27 | 09 | 2022 — Hora Inicio: 08:15am — Hora Finalización: 5:00 pm

Capítulo 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: 08/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Christian Camilo Cuellar

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar — Barrio: Limonar — Dirección: Kr 18R 80A 24 Sur

Tel: N.A — Cel.: 3213939150 — Correo Electrónico: comedornacionesunidas@cuellaa.co

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 80 — Total Asistencia del Día: 93 — Total Histórico de Asistencia: 1458

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	1,8	2,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Tomate	1,8	1,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Huevo	3,6	3,6
	Atún	4,8	3,3
Tubérculo o plátano	Tomate	1,0	1,6
Bebida de fruta	Pulpa mata	6,5	6,0
Postre	Papaya	7,3	9,8
	Queso D.	1,7	1,6

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Pollo			Imperio de las carnes				21/06/2022	EIV 427
Carne			Imperio de las carnes				21/06/2022	EIV 427
Leche								
Queso								
Yogurt								

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado								
Crema de leche								
Huevos							04/10/2021	EXX 450
Mayonesa							04/10/2021	EXX 450
Atún							04/10/2021	EXX 450
Abarrotes							04/10/2021	EXX 450
Pescado								
Pulpas			Horty-pulpas	05/11/2021	Favorable		05/04/2022	622 809

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Drana Barrgaca Reyes.	10/09/2022
2	Blanca Isabel Morales	30/08/2022
3	Rosalba Pulgarín.	30/08/2022
4	Adriana Pinzón	30/08/2022
5	Manuel Moreno	09/09/2022
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 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: \	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: 15/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Drana Barrgaca Reyes	\
2	Blanca Isabel Morales	\
3	Rosalba Pulgarín	\
4	Adriana Pinzón	\
5	Manuel Moreno	\
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 [ ] NC [X] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [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 [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 26 Mes 07 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Gestores Ambientales **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: 26/07/2022 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	14
Recipiente hermético 1000 ml	30	14
Recipiente hermético 330 ml	30	9
Recipiente hermético 200 ml	30	1

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, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒ NC ☐ NA ☐
52	Las operaciones de servido se realizan en forma secuencial, los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Los alimentos preparados para el consumo del día se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de avena	84,5	73,5
Cereal	Arroz con zanahoria	80,5	71,3
Proteína	Tortilla de huevo con atún	81,7	65,8
Ensalada o Verdura	Calabaza guisada con arveja	85,5	73,5
Tubérculo o Plátano	Papa guisada con cilantro	81,9	79.9
Bebida de Fruta	Jugo de mora	2,7	6,0
Postre	Papaya con queso doble crema	9,5	6,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 17 Mes 05 Año 2019 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 22 Mes 09 Año 2022 **Nutricionista :** Día 22 Mes 09 Año 2022	C [ ] NC [ ] NA [X]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se *realiza el número de tomas en los tiempos* establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha**: \	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día \ Mes \ Año \	C ☐ NC ☒ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con 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: \ Fecha Reporte Cualitativo: \				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
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 ☒

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V.31: El asociado realiza gestión ante la entidad competente solicitando visita sanitaria el 30/08/2022. (Derecho de petición de interés particular).
V.8: No aplica, dado que se inicia proceso de aplicación de la encuesta, sin embargo, no asisten la totalidad de participantes según cobertura contratada, en promedio de 90 a 100 participantes, por lo tanto el responsable del servicio, solicitará línea técnica al nutricionista local.
V.22: Se evidencia soporte donde el nutricionista local se aprueba el protocolo de lavado de manos el 23/09/2022
V.58: No aplica, dado que para el fortalecimiento en toma de medidas antropometricas, el asociado envia correo el 23/09/2022, solicitando capacitación para la nutricionista del asociado a los profesionales en nutrición de la localidad.
V.59: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos
V.61, 62 y 63: No aplica, dado que la localidad no ha realizado presentación de la clasificación nutricional.
V.65, 66: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos
V.67: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos
V.73: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos.

Durante la visita hace presencia la profesional en nutrición de la localidad.

Se socializa acto y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Nos Comprometemos a mejorar.

Christian Camilo Cuellar C.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia para el menú 2 del día, que se realizan dos intercambios; para el postre se entrega papaya con queso en lugar de banano con queso y para el tubérculo se suministra papa guisada con cilantro, en lugar de yuca, sin contar con aprobación del nutricionista local.	Próxima visita.
O	10	Se evidencia que se elabora plan de compras semanal y mensual, sin tener en cuenta la caracterización de la población, dado que los participantes en atención son 300 y la asistencia de los tres últimos días viernes 23/09/22 99, sábado 24/09/22 98 y lunes 26/09/22 99; no se ajusta al plan de compras presentado el cual se realiza para una población únicamente mayor de 14 años con 80 participantes, sin contar con autorización ajuste plan de compras.	Próxima visita
O	11	Se evidencia que el comedor no adquiere los alimentos completos de todos los grupos, para las preparaciones mínimo de 2 días de operación, dado que se almacena lácteos, fruver, carnes y abarrotes para atender 80 personas mayores de 14 años, cuando realmente se están atendiendo en promedio 100 personas (Entre 3a 5 años = 2, entre 6 a 8 = 5, entre 9 a 13 años 31 y mayores de 14 años 62 participantes)	Próxima visita
O	19	Se evidencia formato de control de entradas y salidas, adelantado hasta el viernes 30/09/2022, es decir no se diligencia diariamente	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo	Proxima visita.
O	26	Se evidencia que el comedor no presenta plan de capacitación continua para el personal manipulador y charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación	Proxima visita
O	34	Se evidencia puerta de la bodega, parte inferior del marco, con presencia de oxido	Proxima visita
O	39	Se evidencia que algunos elementos para el aseo como escobas y traperos, no se encuentran correctamente identificados, según código de colores establecido	Proxima visita.
O	41	Se evidencia que el comedor no cuenta con un lugar para el almacenamiento de productos químicos, señalizado y bajo llave, se encuentran en canastillas y ubicado en el baño	Proxima visita.
O	43	Se evidencia que el plan de saneamiento, no se encuentra ajustado a las particularidades del comedor, adicional, no se diligencia el formato lista de verificación de limpieza y desinfección	Proxima Visita
O	47	Se evidencia que el comedor no cuenta con licuadora industrial en funcionamiento; estufa industrial de 5 fogons, presenta oxido en	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		soportes parte inferior; superficie de la tapa congelador horizontal con pintura deteriorada.	
O	48	Se evidencia que el comedor, no cuenta con plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma, hoja de vida de equipos e instrumentos.	Próxima visita.
O	49	Se evidencia que el comedor no cuenta con el total de recipiente herméticos, establecidos en el anexo técnico, para la cobertura contratada. Falta: 16 recipientes por 500ml, 16 recipientes por 1000ml, 21 recipientes por 330ml y 29 recipientes por 200ml.	Próxima visita.
O	38	Se evidencia que el baño para participantes no se encuentra dotado con jabón líquido, toallas para manos y falta una papelera	Próxima visita
O	56	Se evidencia que no se dispone durante el tiempo de servido, distribución y consumo de recipientes con especias	Próxima visita
O	57	Se evidencia que no se garantiza durante el servicio, temperatura de seguridad de la preparación "Postre", (Papaya con queso doble crema), dado que para el primer tiempo registro una temperatura de 9.5°C	Próxima visita
O	60	Se evidencia que el comedor no cuenta con balanza digital, para realizar toma antropométrica.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	64	Se evidencia que el comedor aún no ha entregado el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, al profesional nutricionista de la localidad	Próxima visita
O	69	Se evidencia que no cuenta con todos los elementos del botiquín, falta: 1 caja por 100 de guantes de latex, venda elásticas de diferentes tamaños, yodopovidona por 120ml, solución salina y crema para quemaduras.	Próxima visita
O	70	Se evidencia que el comedor no cuenta con instalación de un sistema de detección de humo	Próxima visita
O	68	Se evidencia que el comedor no ha realizado gestión para solicitar visita y concepto técnico de seguridad humana, en los tiempos establecidos	Próximo visita
O	71	Se evidencia que el comedor no ha realizado gestión para solicitar capacitación en teoría de fuego, manejo de extintores y seguridad humana	Próximo visita.
O	14	Se evidencia que el comedor no presenta concepto sanitario del proveedor directo de carnes y pollo "Imperio de las carnes", ni autorización sanitaria, teniendo en cuenta remisión y rótulo del alimento, adicional, no presento concepto sanitario del proveedor de lácteos, abarrotes y vehículo de lácteos.	Próximo visita
O	12	Se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de carnes, lácteos, prover →	

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		y algunos abarrotes	
O	21	Se evidencia que el personal manipular no cuenta con dotación completa, falta delantal de tela	Próxima visita
O	37	Se evidencia que el área de aislamiento para el personal, se ubica dentro del baño utilizado por los funcionarios, se instala una cortina para separar, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
R	9	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los ingredientes para las preparaciones, dado que el análisis nutricional presentado se realizo sobre el calculo de 80 participantes mayores de 14 años, sin tener en cuenta los pesos netos establecidos por grupos etareos de las participantes que estan asistiendo actualmente, generándose diferencias para el menú 2, en atún 1,5 Kg, pulpa de mora 0,5 Kg y queso doble crema 100 g.	Próxima visita

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

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

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Christian Camilo Cuellar C.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80881606	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario - Cocina popular.
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP - 19 - 06 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	Kr 18 R 80 A 24 Sur	TELÉFONO:	3213939150
OPERADOR	Consorcio Corsinapsos FMM	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/09/2022

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	5	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	31	GRUPO ETÁREO 5: DE A 14 AÑOS Mayor	62

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	Tortilla de huevo con atún	Tortilla de huevo con atún	88g	PESO MUESTREADO	88	87	89	90	88																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	98	101	102	100																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
5	5	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	108g	PESO MUESTREADO	120	103	104	102	109																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	95	96	94	100																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
5	5	Calabaza guisada con arveja y perejil.	Calabaza guisada con arveja y perejil.	68g	PESO MUESTREADO	85	74	65	75	70																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	108	95	110	102																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
5	5	Yuca guisada con cilantro	Papa guisada con cilantro	99g	PESO MUESTREADO	111	93	95	94	97																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	93	95	94	97																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
5	5	Sopa de avena	Sopa de avena	300g	PESO MUESTREADO	297	281	260	300	291																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	93	86	100	97																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
5	5	Jugo de mora	Jugo de mora	300g	PESO MUESTREADO	287	300	290	310	300																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	100	96	103	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
5	5	Bonchó con queso doble C.	Papaya con queso doble C.	102g	PESO MUESTREADO	107	105	131	108	106																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	102	128	105	103																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	

OBSERVACIONES: Menú 2 - Semana 1: Se realiza dos intercambios, los cuales no cuentan con autorización por parte del nutricionista local.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Nestor Cuica

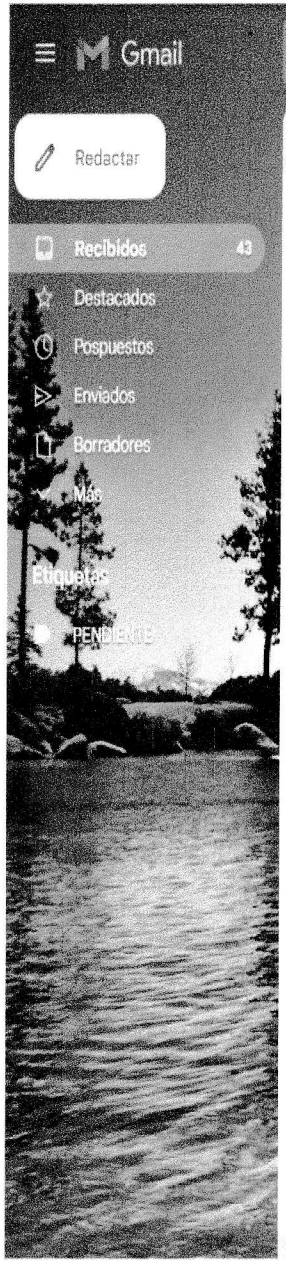
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: 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-19-06 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	Kr. 18 R 80 A 24 Sur	**TELÉFONO:**	3213939150
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/09/2022	**OPERADOR:**	Consorcio Corsinapsis-FMM

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

OBSERVACIONES: Menú 2 - Semana 2

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Christian Cuellar.



1 de 1,267

protocolo lavado de manos cacina popular naciones unidas

Recibidos ×

comedor naciones
Muy buenas tardes. La presente es para solicitar su colaboración en el trámite respectivo del protocolo de lavado de manos en nuestro comedor. CHRISTIAN CAMILO

jue, 22 sept, 14:28 (hace 1 día)

comedor naciones
Muy buenos días Yeremy, para saber si ya le dio la revisión y el trámite respectivo al protocolo de lavado de manos. Christian Cuellar cocina popular - naciones

09:20 (hace 6 horas)

YEREEMY GONZALO LOPEZ
para mí

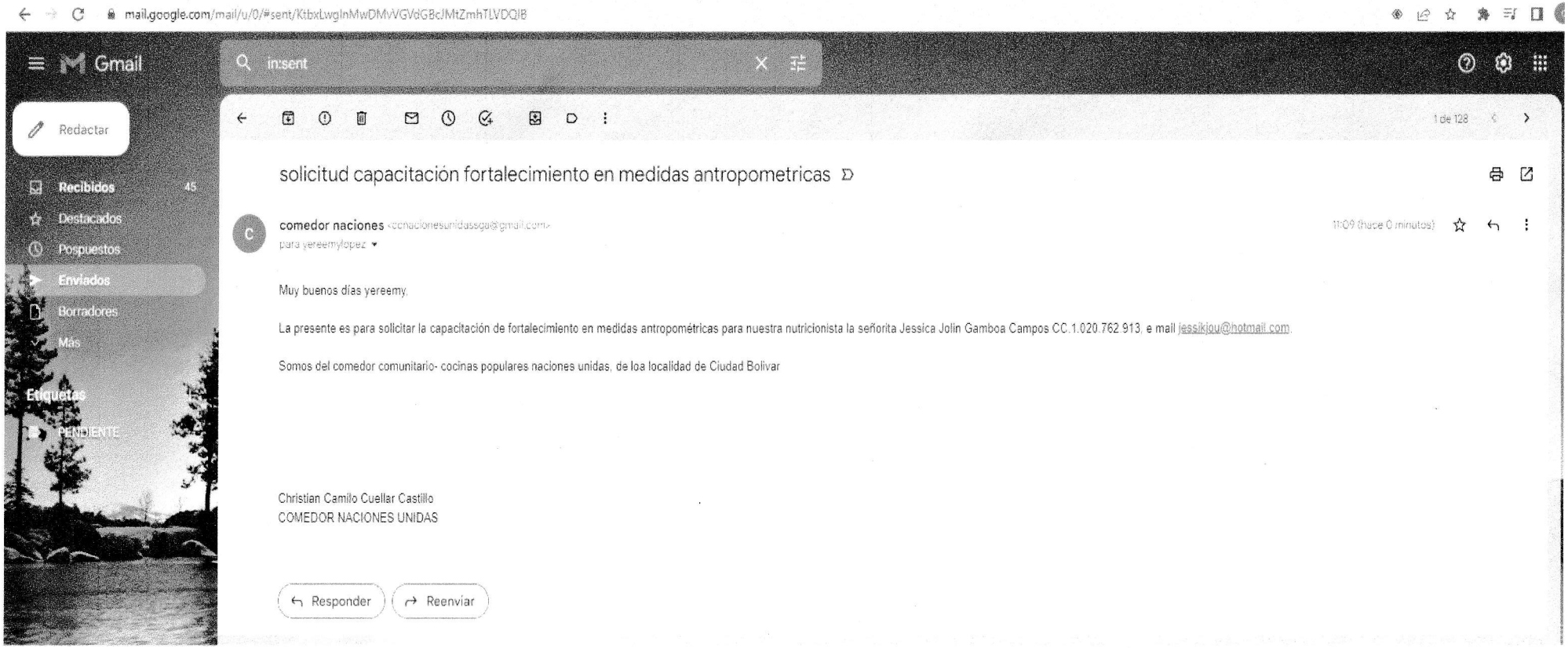
15:48 (hace 25 minutos)

Cordial saludo,
Una vez revisado el documento adjunto: Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario Cocina Popular: "Naciones Unidas" se observa una correcta metodología y descripción de los procedimientos descritos, relacionando orientaciones claras, eficaces y aplicables sobre las medidas para frenar la propagación de las infecciones. Por lo tanto, el documento enviado Protocolo de Lavado de Manos se aprueba ya que va enfocado a la utilización de la metodología con el fin de instruir a los funcionarios, operarios y usuarios externos del servicio en una correcta higiene de manos para superar los posibles riesgos y obstáculos en la práctica, en la prevención y control de infecciones relacionadas con el riesgo de la contaminación cruzada.

YEREEMY GONZALO LÓPEZ M.
NUTRICIONISTA DIETISTA U.N
GERENCIA DE LA CALIDAD Y AUDITORÍA EN SALUD

...

Responder Reenviar


mail.google.com/mail/u/0/#sent/KtbxLwgInMwDMvVGVdGBcJMtZmhTLVDQlB
Gmail
in:sent
Redactar
Recibidos 45
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
PENDIENTE
1 de 128
solicitud capacitación fortalecimiento en medidas antropometricas
comedor naciones <cenacionesunidassgu@gmail.com>
para yereemylopez
11:09 (hace 0 minutos)
Muy buenos días yereemy.
La presente es para solicitar la capacitación de fortalecimiento en medidas antropométricas para nuestra nutricionista la señorita Jessica Jolin Gamboa Campos CC.1.020.762.913. e mail jessikjou@hotmail.com.
Somos del comedor comunitario- cocinas populares naciones unidas, de loa localidad de Ciudad Bolivar
Christian Camilo Cuellar Castillo
COMEDOR NACIONES UNIDAS
Responder
Reenviar

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	27	MES	09	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

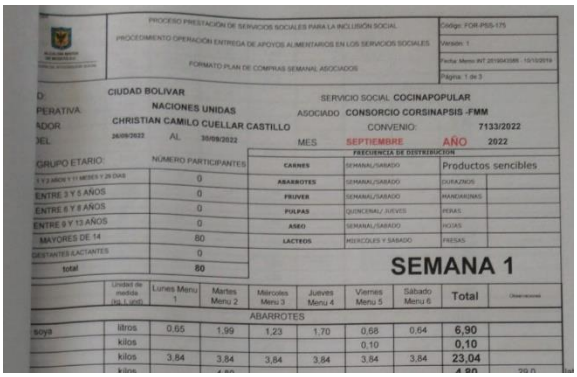
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-175
Versión: 1
Página: 1 de 3

D: CIUDAD BOLIVAR
PERATIVA: NACIONES UNIDAS
ADOR: CHRISTIAN CAMILO CUELLAR CASTILLO
DEL: 26/09/2022 AL 30/09/2022

SERVICIO SOCIAL: COCINAPOPULAR
ASOCIADO: CONSORCIO CORSINAPSIS -FMM
CONVENIO: 7133/2022
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2022

GRUPO ETARIO:	NÚMERO PARTICIPANTES
2 Y 2 AÑOS Y 11 MESES Y 29 DIAS	0
ENTRE 3 Y 5 AÑOS	0
ENTRE 6 Y 8 AÑOS	0
ENTRE 9 Y 13 AÑOS	0
MAYORES DE 14	80
DESTANTES /LACTANTES	0
total	80

FRECUENCIA DE DISTRIBUCION		
CARNES	SEMANAL/SABADO	Productos sencibles
ABARROTES	SEMANAL/SABADO	DURAZNOS
FRUVER	SEMANAL/SABADO	MANDARINAS
PULPAS	QUINCENAL/ JUEVES	PERAS
ASEO	SEMANAL/SABADO	NOCAS
LACTEOS	MIERCOLES Y SABADO	FRESAS

SEMANA 1

	Unidad de medida (ej. 1 und)	Lunes Menu 1	Martes Menu 2	Miércoles Menu 3	Jueves Menu 4	Viernes Menu 5	Sábado Menu 6	Total	Observaciones
ABARROTES									
soya	libros	0,65	1,99	1,23	1,70	0,68	0,64	6,90	
	kilos					0,10		0,10	
	kilos	3,84	3,84	3,84	3,84	3,84	3,84	23,04	

No de Variable: 1 **Descripción:** Se evidencia para el menú 2 del día, que se realizan dos intercambios; para el postre se entrega papaya con queso, en lugar de banano con queso y para el tubérculo se suministra papa guisada con cilantro, en lugar de yuca, sin contar con aprobación del nutricionista local.	**No de Variable: 10** **Descripción:** Se evidencia que se elabora plan de compras semanal y mensual, sin tener en cuenta la caracterización de la población, dado que los participantes en atención son 300 y la asistencia de los tres últimos días, viernes 23/09/2022 – 99, sábado 24/09/2022- 98 y lunes 26/09/2022- 99, no se ajusta al plan de compras presentado, el cual se realiza para una población únicamente mayor de 14 años con 80 participantes, sin contar con autorización ajuste plan de compras.

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	09	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: 34 **Descripción:** Se evidencia puerta de bodega, parte inferior del marco, con presencia de oxido.	**No de Variable: 39** **Descripción:** Se evidencia que algunos elementos para el aseo, como escobas y traperos, no se encuentra correctamente identificados, según código de colores establecido.

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	09	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: 41

Descripción: Se evidencia que el comedor no cuenta con un lugar para el almacenamiento de productos químicos, señalizado y bajo llave, se encuentra en canastillas y ubicado en el baño.

No de Variable: 47

Descripción: Se evidencia que el comedor no cuenta con licuadora industrial en funcionamiento, estufa industrial de 5 fogones, presenta oxido en soportes inferiores; superficie de la tapa congelador horizontal con pintura deteriorada.

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	09	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: 38

Descripción: Se evidencia que el baño para participantes no se encuentra dotado con jabón líquido, toallas para manos y falta una papelera.

No de Variable: 57

Descripción: Se evidencia que no se garantiza durante el servicio, temperatura de seguridad de la preparación "Postre" (papaya con queso doble crema), dado que para el primer tiempo registra una temperatura de 9.5 °C.

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	09	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

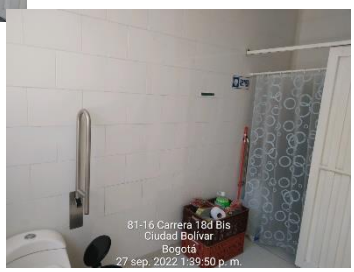
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7133-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 37

Descripción: Se evidencia que el área de alistamiento para el personal, se ubica dentro del baño utilizado por los funcionarios, se instala una cortina para separar, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA 1 MENU 2

GRUPO_____	GRUPO 9 A 13 AÑOS	GRUPO: MAYOR DE 14 AÑOS
		

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