ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	13	3	2024	Hora Inicio	9:00am	Hora Finalización	3:35 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6536-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**

Nombre Comedor Comunitario : **113384- CCCP - 04-001 SAN MARTIN DE LOBA**

Fecha Inicio Operación: **22/04/2023** Fecha Final Operación: **30/04/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **MAURICIO ZAMBRANO**

2. Ubicación

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **LA COLMENA** Dirección: **Cra 3A Este 37A-59 Sur**

Tel: **No aplica** Cel.: **3102636012** Correo Electrónico: comedorsanmartindeloba@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Participantes en Atención: **349**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **331** Total Histórico de Asistencia: **83347**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Garbanzos	____	____
		____	____
		____	____
		____	____
Cereal	Arroz	____	____
	Cilantro	____	____
Verdura o ensalada	Zanahoria	____	____
	Pimentón	____	____
	Calabaza	____	____

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	Sobrebarriga	____	____
			____
Tubérculo o plátano	Papa criolla	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	Mango	25,96	26
	azúcar	2,59	3
Postre	Banano	19,26	19,3
	Queso	6,79	7,7

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: ☐ NC: X NA: ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C: ☐ NC: X NA: ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: X NC: ☐ NA: ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	DISTRI POLLO MAC	10/11/2023	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778
Carne	———	———	INVERCARMEL	6/10/2023	15/08/2017	13/09/2023	13/09/2023	WFU 324
Leche	———	———	Villa Aura	26/10/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Queso	———	———	Villa Aura	26/10/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Yogurt	———	———	Villa Aura	26/10/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Helado	———	———	COLOMBINA	29/03/2023	_____	9/08/2023	_____	LLO 735
Crema de leche	———	———	MERCA FUNZA	24/05/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088
Huevos	———	———	MERCA FUNZA	24/05/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088
Atún	———	———	MERCA FUNZA	24/05/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088
Pulpas	———	———	EL EDEN	29/01/2024	_____	9/03/2023	_____	WNO 609

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X NC: ☐ NA: ☐	12	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: ☐
13	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: ☐	14	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: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: **09/03/2024 Personal y participantes**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	**DULFAY CAICEDO**	**25/01/2023**
2	**FLOR VARGAS**	**21/11/2023**
3	**DIANA PIRAQUIVE**	**5/05/2023**
4	**SANDRA SOACHA**	**30/01/2024**
5	**CLAUDIA CORREDIN**	**1/07/2023**
6	**MAURICIO ZAMBRANO (Responsable el Servicio)**	**14/08/2023**
7	**JEISON BENAVIDEZ (Auxiliar Administrativo)**	**15/04/2023**
8	**VALERIA RODRIGUEZ (Nutricionista)**	**17/04/2023**
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: **24/04/2023-11/12/2023- 02/03/2024** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **24/04/2023-11/12/2023- 02/03/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha:**17/02/2024- 02/03/2024** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**DULFAY CAICEDO**	**22/04/2023-17/02/2024**
2	**FLOR VARGAS**	**22/04/2023-17/02/2024**
3	**DIANA PIRAQUIVE**	**22/04/2023-17/02/2024**
4	**SANDRA SOACHA**	**14/10/2023-17/02/2024**
5	**CLAUDIA CORREDIN**	**11/12/2023-17/02/2024**
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere 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 [ ]	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: FAVORABLE Porcentaje de Cumplimiento: 90 %** **Fecha: Día: 13 Mes: 09 Año: 2023 Nº Acta: ASO2E752140** **Hospital/Subred: CENTRO ORIENTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	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 [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	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 [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **28/10/2023** Empresa: **FUMINDUSTRIAL ABC S.A.S** Concepto Sanitario: **FAVORABLE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque: Día 28 Mes 10 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1100 LT Empresa: FUMINDUSTRIAL ABC** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 08 Mes 03 Año 2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	35
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**35**	35
Recipiente hermético 1000 ml	**35**	35
Recipiente hermético 330 ml	**35**	35
Recipiente hermético 200 ml	**35**	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	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
48	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE GARBANZOS	80,4	71
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	69,2	72
Proteína	SOBREBARRIGA ASADA	65,9	65,2
Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	84,3	70,3
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	70,3	66
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	1,2	3,4
Postre	BANANO CON CREMA DE LECHE	5,3	5,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_07_** Mes **_10_** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **22** Mes **08** Año **2023** Nutricionista : Día **09** Mes **05** Año **2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	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 cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **05/10/2023-10/02/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia: 11/10/2023** **Fecha Socialización**: **24/10/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día **31** Mes **05** Año **2023** **29 01 2024 Adicion.** **Actividad IEC**: **Alimentación en diabetes (70 Beneficiarios)** **Actividad Física**: **Flexibilidad** **Fecha Actividad: 002/03/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo:	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: **24/11/2023 PAGO**	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [ ] NC [X] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	142	147	**En verificación de listados siendo la 1:45 pm se verifico ingreso en planilla de 291 beneficiarios, sin embargo se estuvo observando el ingreso de los beneficiarios siguientes a las 2 pm se verifico en planilla ya se tenian 319 beneficiarios y solo ingresaron 19 beneficiarios, siendo un aumento de 19 beneficiarios que nos e observacon el ingreso.**
1:00 p. m.	217	233	
1:45 p. m.	280	291	
2:00 p. m.	310	308	
3:00 p. m.	331	331	
Total	331	331	

Se realiza visita de supervisión al comedor San Martín de Loba seguimiento al acta de visita 27/02/2024

Variable 1: se realiza intercambio en el menú 20 semana 4 día 12/03/2024 en la fruta del postre se da papaya picada a cambio de granadilla, presenta aval de la nutricionista del asociado

Variable 18: La Capacitación de lavado de manos realizada el día 09/03/2024, falta la señora Flor Vargas por incapacidad se programa durante el mes de marzo.

Variable 21: La Capacitación de estandarización de utensilios realizada el día 02/03/2024, falta la manipuladora de alimentos Flor Vargas, se encontraba en incapacidad, se programará en el mes de marzo 2024.

Variable 51: se evidencia toma de datos antropométricos en el mes de marzo de 2024 a 14 beneficiarios nuevos.

Variable 56: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Yingona

Yaurricio Jaramillo

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	6	Se evidencia en almacenamiento 3,65 kg de fresa con sobre maduración, fruto blando, con posible contaminación biológica, no cumpliendo con la calidad requerida para el servicio.	Inmediato
O	9	No coincide el ingreso de alimentos en fechas de formato de verificación de vehículos de transporte de alimentos con recepción de alimentos. No se realizan la preparación de alimentos acorde a lo estipulado en las minutas, dado que la minuta refiere sobrebarriga asada y se prepara cocida con pimentón.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia ollas a presión deterioradas, una sin soporte de agarre, la otra no presenta cierre hermético por lo cual se utiliza cucharas para cerrarla.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	7	12/01/2024	13/03/2024 Se evidencia que aún no coincide la información de remisiones y recepción de materias primas con lo almacenado, dado que se encuentra en remisión y recepción ingreso de 328 bolsas de leche y no hay existencias de leche, queso en remisión y recepción 25 kg de y en existencias no hay alimento, acelgas remisión y recepción 28,5 kg y en existencias solo hay 14,9 kg, helado en recepción y remisión registra 9 kg de helado, sin embargo hay en existencias 18 kg y se registra lote y fecha de vencimiento de los dos tambores de 9 kg en recepción. Adicional no se cuenta con todos los alimentos para las preparaciones de mínimo dos días de operación, falta para el menú 22 semana 4 del día 14/0372024 aguacate y queso doble crema.		X	Abierto		
P	49	12/01/2024	13/03/2024 Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad de los alimentos durante la jornada.	X		Cerrado		
O	46	23/01/2024	13/03/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 21 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sobrebarriga asada, papa criolla dorada, verdura salteadas en julianas, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto	X	
R	5	27/02/2024	13/03/2024 Se evidencia en los alimentos verificados las cantidades establecidas en laprepraración.	X		Cerrado		
O	8	27/02/2024	13/03/2024 Se evidencia que en los alimentos almacenados se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	X		Cerrado		
O	10	27/02/2024	13/03/2024: Se evidencia que se dispone de las fichas tecnicas de todos los alimentos que se encuentran en almacenamiento.	X		Cerrado		
O	15	27/02/2024	13/03/2024 Se evidencia formatos actualizados de registro de toma de temperatura de equipos de congelación y refrigeración. No coincide el registro del Formato de control de entrada y salida de alimentos con las existencias reales de los alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 20,22 kg y en existencias hay 12,25 kg , acelga en formato registra 28,5 kg y en existencias hay 14,5 kg, papa criolla en formato registra 9,31 kg y en existencias hay 3,65 kg, pimentón en formato registra 11,62 kg y en existencias hay 8,80 kg, leche en formato registra 164,86 litros de leche y no hay existencias del alimento, queso doble crema en formato registra 18,21 kg y en existencias no hay producto.		X	Abierto		
O	36	27/02/2024	13/03/2024: Se evidencia recogedor debidamente identificado de acuerdo al código de colores establecido en el PSB. Sin embargo, se evidencia que no se implementa el Plan de Saneamiento de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se entrego a un beneficiario un cubierto (cuchillo) con presencia de oxido.		X	Abierto		

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

Capítulo 6. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Mauricio Jesus Zambrano Giron	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
13616351	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTOBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113384- CCCP-04-001 SAN MARTIN DE LOBA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	13/03/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	331	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113384	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	21	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	228	193	219	188	224	219	214	201	223	195	195	224	214								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	92	104	90	107	104	102	96	106	93	93	107	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	110	121	121	120	130	133	107	122	103	144	112	122	109								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	100	100	99	107	110	88	101	85	119	93	101	90									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	56	57	57	59	42	62	67	61	52	67	72	57									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	104	104	107	76	113	122	111	95	122	131	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	89	80	98	84	77	91	83	74	78	86	82	74									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	64	105	94	115	99	91	107	98	87	92	101	96	87									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	60	53	45	53	67	60	65	70	56	53	52	41									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82	105	93	79	93	118	105	114	123	98	93	91	72									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	3	1	1	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	220	245	323	306	333	343	321	336	319	330	326	355	351								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	67	74	98	93	101	104	97	102	97	100	99	108	106									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	81	82	84	72	86	85	81	96	86	90	84	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	66	101	103	105	90	108	106	101	120	108	113	105	110									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Menú 21 semana 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Mauricio Jose Zambrano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 13.616.357
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.696.524
CARGO: Apoyo a Supervisión.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SAN CRISTOBAL**	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113384- CCCP-04-001 SAN MARTIN DE LOBA**		
DIRECCIÓN:	**Cra 3A Este 37A-59 Sur**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**13/03/2024**	**OPERADOR:**	**ORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: SEMANA 4 MENU 21

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Mauricio Jesus Zambrano Giron

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 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	13	MES	03	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113384- CCCP - 04-001 SAN MARTIN DE LOBA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6536-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia en almacenamiento 3,65 kg de fresa con sobre maduración, fruto blando, con posible contaminación biológica, no cumpliendo con la calidad requerida para el servicio.



No de Variable: 9

Descripción: No coincide el ingreso de alimentos en fechas de formato de verificación de vehículos de transporte de alimentos con recepción de alimentos. No se realizan la preparación de alimentos acorde a lo estipulado en las minutas, dado que la minuta refiere sobrebarriga asada y se prepara cocida con pimentón.



No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia ollas a presión deterioradas, una sin soporte de agarre, la otra no presenta cierre hermético por lo cual se utiliza cucharas para cerrarla.



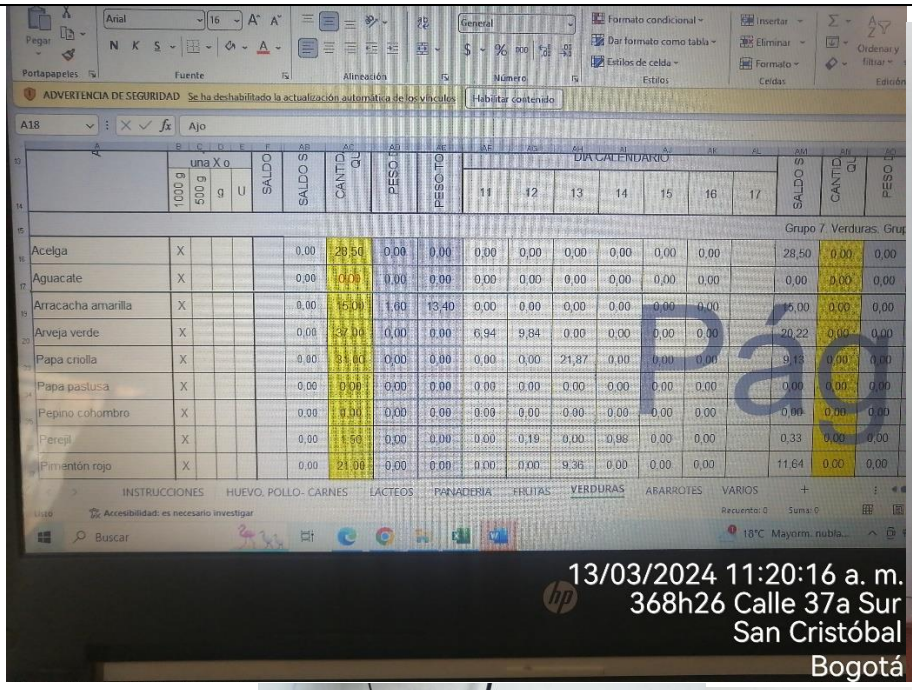






No de Variable: 46

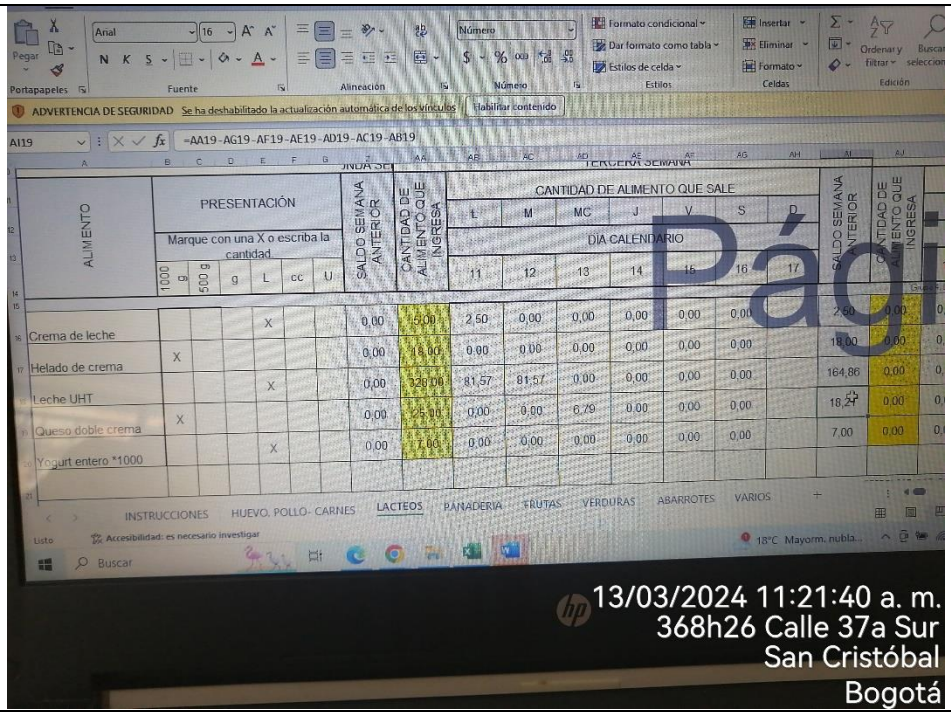
Descripción: 13/03/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 21 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sobrebarriga asada, papa criolla dorada, verdura salteadas en julianas, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.


13/03/2024 11:20:16 a. m.
368h26 Calle 37a Sur
San Cristóbal
Bogotá


13/03/2024 10:53:05 a. m.
35 Sur53 Carrera 3a Este
San Cristóbal
Bogotá


13/03/2024 9:31:52 a. m.
368h26 Calle 37a Sur
San Cristóbal
Bogotá





No de Variable: 15

Descripción: 13/03/2024 Se evidencia formatos actualizados de registro de toma de temperatura de equipos de congelación y refrigeración. No coincide el registro del Formato de control de entrada y salida de alimentos con las existencias reales de los alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 20,22 kg y en existencias hay 12,25 kg , acelga en formato registra 28,5 kg y en existencias hay 14,5 kg, papa criolla en formato registra 9,31 kg y en existencias hay 3,65 kg, pimentón en formato registra 11,62 kg y en existencias hay 8,80 kg, leche en formato registra 164,86 litros de leche y no hay existencias del alimento, queso doble crema en formato registra 18,21 kg y en existencias no hay producto.





No de Variable:36

Descripción: 13/03/2024: Se evidencia recogedor debidamente identificado de acuerdo al código de colores establecido en el PSB. Sin embargo, se evidencia que no se implementa el Plan de Saneamiento de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se entregó a un beneficiario un cubierto (cuchillo) con presencia de oxido.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4_ MENÚ: 21

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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