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

Fecha de Visita	12	9	2023	Hora Inicio	9:20am	Hora Finalización	4:20 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6538-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

Nombre Comedor Comunitario : **113585- CCCP - 04-007 LA GLORIA**

Fecha Inicio Operación: **22/04/2023** Fecha Final Operación: **21/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **WILLIAM GIOVANNI MORENO**

2. Ubicación

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **LA SIERRA** Dirección: **DIAGONAL 50 SUR # 6B-11 ESTE**

Tel: **6016946584** Cel.: **3142705997** Correo Electrónico: comedorlagloria@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **285**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **282** Total Histórico de Asistencia: **30617**

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 [ ] NC [X] 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
5	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 [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Arroz	____	____
	Carne de res	____	____
	Zanahoria	____	____
	Habichuela	____	____
Cereal	Espaguetti	____	____
	____	____	____
Verdura o ensalada	Tomate	28,02	27
	Oregano	0,06	0,06
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	carne molida	____	____
	huevo	____	____
Tubérculo o plátano	papa	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	mora	22,94	21
	Leche	71,78	65
Postre	papaya	17,02	16,35
	yogurt	5,9	8

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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	DISTRI POLLO MAC	27/09/2022	9/12/2020	5/09/2023	5/09/2023	CCN 778
Carne	———	———	LA ZIPAQUIREÑA	25/10/2022	9/11/2020	1/11/2022	1/11/2022	SSG 369
Leche	———	———	Villa Aura	6,7/02/2023	_____	13/09/2022	_____	JKU 385
Queso	———	———	Villa Aura	6,7/02/2023	_____	13/09/2022	_____	JKU 385
Yogurt	———	———	Villa Aura	6,7/02/2023	_____	13/09/2022	_____	JKU 385
Helado	———	———	COLOMBINA	29/03/2023	_____	13/09/2022	_____	JKU 385
Crema de leche	———	———	MERCATODO FUNZA	4/01/2023	_____	13/09/2022	_____	JKU 385
Huevos	———	———	MERCATODO FUNZA	4/01/2023	_____	9/11/2022	_____	EXX 450
Atún	———	———	MERCATODO FUNZA	4/01/2023	_____	9/11/2022	_____	EXX 450
Pulpas	———	———	EL EDEN	1/07/2022	_____	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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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**: **19/07/2023**	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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**MIRYAM STELLA ROA MORALES**	**25/08/2023**
2	**FLOR HELENA CRUZ**	**25/08/2023**
3	**MARIA FERNANDA AGUILAR**	**28/10/2022**
4	**LUZ MARINA LÓPEZ MUÑOZ**	**17/02/2023**
5	**GIOVANNI MORENO (Responsable el Servicio)**	**30/05/2023**
6	**ANGIE PAOLA GONZALEZ (Auxiliar Administrativa)**	**31/08/2022**
7	**VALERIA RODRIGUEZ (Nutricionista)**	**17/04/2023**
8	_____	_____
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: **22/04/2023-15/08/2023-** 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: **22/04/2023-15/08/2023-**	C [ ] NC [X] 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: **15/08/2023** 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 [ ] TEMA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MIRYAM STELLA ROA MORALES**	**22/01/2023-15/08/2023**
2	**FLOR HELENA CRUZ**	**22/01/2023-15/08/2023**
3	**MARIA FERNANDA AGUILAR**	**22/01/2023-15/08/2023**
4	**LUZ MARINA LÓPEZ MUÑOZ**	**22/01/2023-15/08/2023**
5	_____	_____
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 [ ] NC [X] 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: 99 %** **Fecha: Día: 06 Mes: 01 Año: 2023 Nº Acta: ASO2E732742** **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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **28/11/2022** 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 15 Mes 06 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMINDUSTRIAL ABC S.A.S** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 08 Mes 09 Año 2022**	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	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	74,9	67
Cereal	ESPAGUETTI	65,8	68,3
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	65,3	65,4
Ensalada o Verdura	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	7,6	4,9
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	65,1	72,9
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	3,2	4,8
Postre	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	4,6	4.3

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 **09** Mes **05** 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**: **13/07/2023**	C [ ] NC [X] 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: 08/05/2023** **Fecha Socialización**: **30/05/2023**	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** **Actividad IEC**: Almacenamiento, preparación, y consumo de frutas y verduras. (60 participantes) **Actividad Física**: Sentadillas **Fecha Actividad: 09/09/2023**	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: **29/05/2023 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] NA [ ]	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	100	100	NINGUNA
1:00 p. m.	200	200	
2:00 p. m.	275	275	
3:00 p. m.	275	275	
3:30 p. m.	282	282	
Total	282	282	

Se realiza visita de supervisión al comedor la Gloria seguimiento al acta de visita 24/08/2023.

Variable 1: Se evidencia intercambio aprobado por la nutricionista del asociado, en el menú 5 se cambia en el postre melón por papaya y en el menú 6 se cambia papaya por melón el día 07/09/2023.

Variable 56 No aplica: El informe cuantitativo se encuentra dentro de los plazos establecidos para ejecución.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos acorde con lo establecido anexo técnico, como es el caso de la ensalada, dado que se verificó que disponían de 15,35 kg de tomate y de acuerdo a la minuta y grupos de edad requerían 25,20 kg según minuta del comedor , se procede a preparar y completar una vez la supervisión verifico, adicional el personal manipulador no sabe las cantidades peso neto establecido a preparar, tampoco disponen de la minuta para la preparación, no tenían conocimiento de la adición de la leche en el espagueti, ni cantidad.	Próxima Visita
R	5	No se 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, dado que presentan una minuta con las cantidades a preparar, sin embargo se evidencio que las cantidades no corresponden de acuerdo a los grupos de edad establecidos en plan de compras y minuta, se verifica que en la preparación de la ensalada (tomate en rodajas con orégano) se requiere 28,02 kg de tomate peso neto y se preparó 27 kg, para el sorbete de mora se requiere según grupo de edad 71,78 litros de leche y se adiciono 65 litros según tenían establecido en minuta del comedor, pulpa de mora se requiere 22,94 kg y se preparó 21 kg acorde lo que tiene establecido en su minuta, papaya para el postre se requiere 17,06 kg y se preparó 16,35 kg. Los pesos netos encontrados en la minuta del comedor no corresponden a los pesos establecidos en minuta por SDIS, dado que se encuentra diferencias en los mismos.	Inmediato
O	9	El plan de compras no se encuentra ajustado acorde a los grupos de edad con lo que se cuenta el comedor dado que según se verifica en pulpa de fruta se requiere 22,94 kg y en plan de compras se tiene 20,63 kg, carnes cerdo requiere 28,2 kg en peso neto para la preparación y se tiene en plan de compras 27,92 kg en peso bruto, leche líquida para la preparación de los sorbetes se tiene en plan de compras 64,64 litros y se requiere 71,78 litros, se requiere ajuste del plan de compras.	Próxima Visita
O	19	El certificado que conste la aptitud para manipular alimentos del a auxiliar la señora Angie González se encuentra superior a un año con fecha 31/08/2022.	Próxima Visita
O	20	No se realiza en la recepción de alimentos la verificación de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nª 5109 de 2005 de los alimentos, dado que se recibe carne de cerdo no con el peso acorde a lo declarado en el empaque y los cuchucos de trigo y cebada perlada no se encuentra el modo de preparación de los alimentos en su empaque.	Próxima Visita
O	25	Se evidencia alta condensación de vapor en área de preparación, se observan techos, paredes con exudación.	Próxima Visita
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 8 semana 2 para grupo de edad mayores de 14 años, en preparaciones como: albóndiga en salsa boloñesa, espagueti, tomate en rodajas con orégano, papa sin cáscara dorada, postre papaya con yogurt, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones tomate en rodajas con orégano T1= 7,6°C.	Próxima Visita
O	51	De acuerdo con el cronograma de toma de datos antropométricos enviado al nutricionista local el día 13/07/2023 se tiene programada la toma de datos antropométricos a los participantes los días 08/07/2023, 05/08/2023 y 09/09/2023, se realizaron las tomas así: julio 12 tomas a participantes, agosto a 52 participantes y en septiembre a 28 participantes con un total de 92 participantes, no se completó la toma datos establecida acorde al cronograma presentado, faltan 208 participantes por toma da datos en el segundo semestre. de 2023.	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	39	24/05/2023	12/09/2023 Se evidencia que se realizó mantenimiento a cuchillas de licuadora industrial.	X		Cerrado		
P	8	30/06/2023	12/09/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Para el caso de productos cárnicos no cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, dado que se evidencia muslos de pollo en 1 empaque declara peso 10 kg y en verificación del peso se encuentra 9,53 kg. adicional se evidencia que se encuentra cuchuco de trigo y cuchuco de cebada perlada marca molino los héroes, el cual no presentan el modo de uso.		X	Abierto		
O	7	4/08/2023	12/09/2023 se evidencia que no se cuenta con los alimentos para dos días de operación.	X		Cerrado		
O	10	4/08/2023	12/09/2023 Se evidencia que realizaron cambio de proveedor de lácteos de aprolecho y pippo por Villa Aura, cuenta con concepto sanitario con fecha 6,7/02/2023. Sin embargo, el proveedor de pulpas el Edén sigue presentando concepto superior a un año con fecha 01/07/2022.		X	Abierto	X	
O	11	4/08/2023	12/09/2023: Se evidencia que que aún la carne para la sopa no llega porcionada por día, sino que se encuentra un solo paquete unificado para toda la semana, se debe porcionar por días por parte delpersonal manipulador, siendo de riesgo de contamiación cruzada.		X	Abierto	X	
O	63	4/08/2023	12/09/2023: No se Implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas, plan de mejora variable 8.		X	Abierto		
O	32	24/08/2023	12/09/2023: Se evidencia que continua tapa suelta en inodoro de personal manipulador.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Giovanni Moreno	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79964024	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Sancio	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:	**SAN CRISTOBAL**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113585- CCCP - 04-007 LA GLORIA**		
DIRECCIÓN:	**DIAGONAL 50 SUR # 6B-11 ESTE**	**TELÉFONO:**	**6016946584**
OPERADOR	**CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**12/09/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__AÑOS	18	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	44	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	236

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO MUESTREADO	244	209	206	195	214	215	224	207	199	205	202	201	216								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	99,5	98,1	92,9	102	102	107	98,6	94,8	97,6	96,2	95,7	103									
					4	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85	PESO MUESTREADO	95	80	77	81	83	75	82	86	83	88	85	90	88									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	94,1	90,6	95,3	97,6	88,2	96,5	101	97,6	104	100	106	104									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	165	PESO MUESTREADO	179	194	165	197	195	159	183	195	169	184	180	185	186									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	118	100	119	118	96,4	111	118	102	112	109	112	113									
					CALIFICACION	3	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	1	1									
Mayores de 14 años	13	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	100	PESO MUESTREADO	86	64	88	76	66	66	67	59	63	75	71	88	76									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	64	88	76	66	66	67	59	63	75	71	88	76									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	52	PESO MUESTREADO	65	73	60	67	42	63	65	59	65	58	48	57	53									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	140	115	129	80,8	121	125	113	125	112	92,3	110	102									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	330	PESO MUESTREADO	290	290	320	330	340	300	340	300	350	300	340	340	350								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87,9	87,9	97	100	103	90,9	103	90,9	106	90,9	103	103	106									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	49	92	48	88	67	71	89	77	74	90	88	76	80									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	61,3	115	60	110	83,8	88,8	111	96,3	92,5	113	110	95	100									
					CALIFICACION	1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 2 - Menù 8

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: M. Lena Monroy Paz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Giovanni Moreno

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:	**SAN CRISTOBAL**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113585- CCCP - 04-007 LA GLORIA**		
DIRECCIÓN:	**DIAGONAL 50 SUR # 6B-11 ESTE**	**TELÉFONO:**	**6016946584**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**12/09/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CÁSCARA DORADA	PAPA SIN CÁSCARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Giovanni Moreno

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	12	MES	09	AÑO	2023

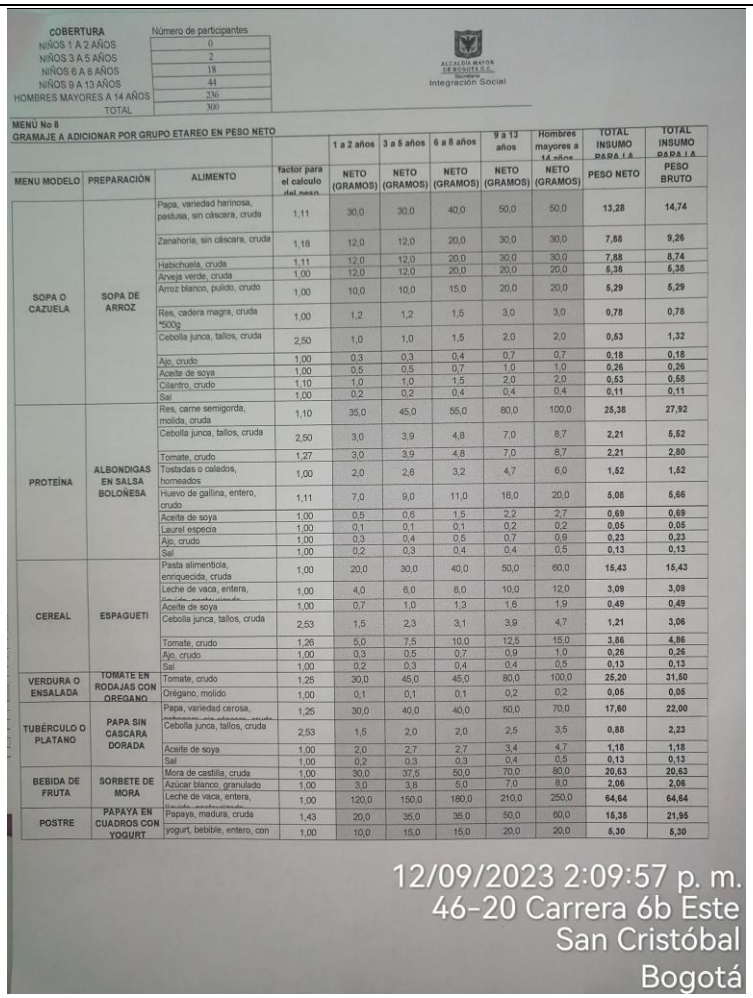
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113585- CCCP - 04-007 LA GLORIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6538-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



COBERTURA — Número de participantes

NIÑOS 1 A 2 AÑOS	0
NIÑOS 3 A 5 AÑOS	2
NIÑOS 6 A 8 AÑOS	18
NIÑOS 9 A 13 AÑOS	44
HOMBRES MAYORES A 14 AÑOS	236
TOTAL	300

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

MENU No 8
GRAMAJE A ADICIONAR POR GRUPO ETAREO EN PESO NETO

MENU MODELO	PREPARACIÓN	ALIMENTO	factor para el calculo del peso	1 a 2 años NETO (GRAMOS)	3 a 5 años NETO (GRAMOS)	6 a 8 años NETO (GRAMOS)	9 a 13 años NETO (GRAMOS)	Hombres mayores a 14 años NETO (GRAMOS)	TOTAL INSUMO PARA LA PREPARACIÓN PESO NETO	TOTAL INSUMO PARA LA PREPARACIÓN PESO BRUTO
SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	1,11	30,0	30,0	40,0	50,0	50,0	13,28	14,74
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	1,18	12,0	12,0	20,0	30,0	30,0	7,88	9,26
		Habichuela, cruda	1,11	12,0	12,0	20,0	30,0	30,0	7,88	8,74
		Arveja verde, cruda	1,00	12,0	12,0	20,0	20,0	20,0	5,38	5,38
		Arroz blanco, pulido, crudo	1,00	10,0	10,0	15,0	20,0	20,0	5,29	5,29
		Res, cadera magra, cruda *500g	1,00	1,2	1,2	1,5	3,0	3,0	0,78	0,78
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1,0	1,0	1,5	2,0	2,0	0,53	1,32
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,3	0,4	0,7	0,7	0,18	0,18
		Aceite de soya	1,00	0,5	0,5	0,7	1,0	1,0	0,26	0,26
		Cilantro, crudo	1,10	1,0	1,0	1,5	2,0	2,0	0,53	0,58
		Sal	1,00	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,11	0,11
PROTEÍNA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLONESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	1,10	35,0	45,0	55,0	80,0	100,0	25,38	27,92
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	3,0	3,9	4,8	7,0	8,7	2,21	5,52
		Tomate, crudo	1,27	3,0	3,9	4,8	7,0	8,7	2,21	2,80
		Tostadas o galados, horneados	1,00	2,0	2,6	3,2	4,7	6,0	1,52	1,52
		Huevo de gallina, entero, crudo	1,11	7,0	9,0	11,0	16,0	20,0	5,08	5,66
		Aceite de soya	1,00	0,5	0,6	1,5	2,2	2,7	0,69	0,69
		Laurel especie	1,00	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,05	0,05
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,4	0,5	0,7	0,9	0,23	0,23
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,13	0,13
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1,00	20,0	30,0	40,0	50,0	60,0	15,43	15,43
		Leche de vaca, entera, [illegible]	1,00	4,0	6,0	8,0	10,0	12,0	3,09	3,09
		Aceite de soya	1,00	0,7	1,0	1,3	1,6	1,9	0,49	0,49
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,53	1,5	2,3	3,1	3,9	4,7	1,21	3,06
		Tomate, crudo	1,26	5,0	7,5	10,0	12,5	15,0	3,86	4,86
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,5	0,7	0,9	1,0	0,26	0,26
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,13	0,13
VERDURA O ENSALADA	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate, crudo	1,25	30,0	45,0	45,0	80,0	100,0	25,20	31,50
		Orégano, molido	1,00	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,05	0,05
TUBÉRCULO O PLATANO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, [illegible]	1,25	30,0	40,0	40,0	50,0	70,0	17,60	22,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,53	1,5	2,0	2,0	2,5	3,5	0,88	2,23
		Aceite de soya	1,00	2,0	2,7	2,7	3,4	4,7	1,18	1,18
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,13	0,13
BEBIDA DE FRUTA	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	1,00	30,0	37,5	50,0	70,0	80,0	20,63	20,63
		Azúcar blanco, granulado	1,00	3,0	3,8	5,0	7,0	8,0	2,06	2,06
		Leche de vaca, entera, [illegible]	1,00	120,0	150,0	180,0	210,0	250,0	64,64	64,64
POSTRE	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	1,43	20,0	35,0	35,0	50,0	60,0	15,35	21,95
		yogurt, bebible, entero, con	1,00	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0	5,30	5,30

12/09/2023 2:09:57 p. m.
46-20 Carrera 6b Este
San Cristóbal
Bogotá

MENU DEL COMEDOR

COBERTURA	Número de participantes
NIÑOS 1 A 2 AÑOS	0
NIÑOS 3 A 5 AÑOS	2
NIÑOS 6 A 8 AÑOS	18
NIÑOS 9 A 13 AÑOS	44
HOMBRES MAYORES A 14 AÑOS	236
TOTAL	300

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

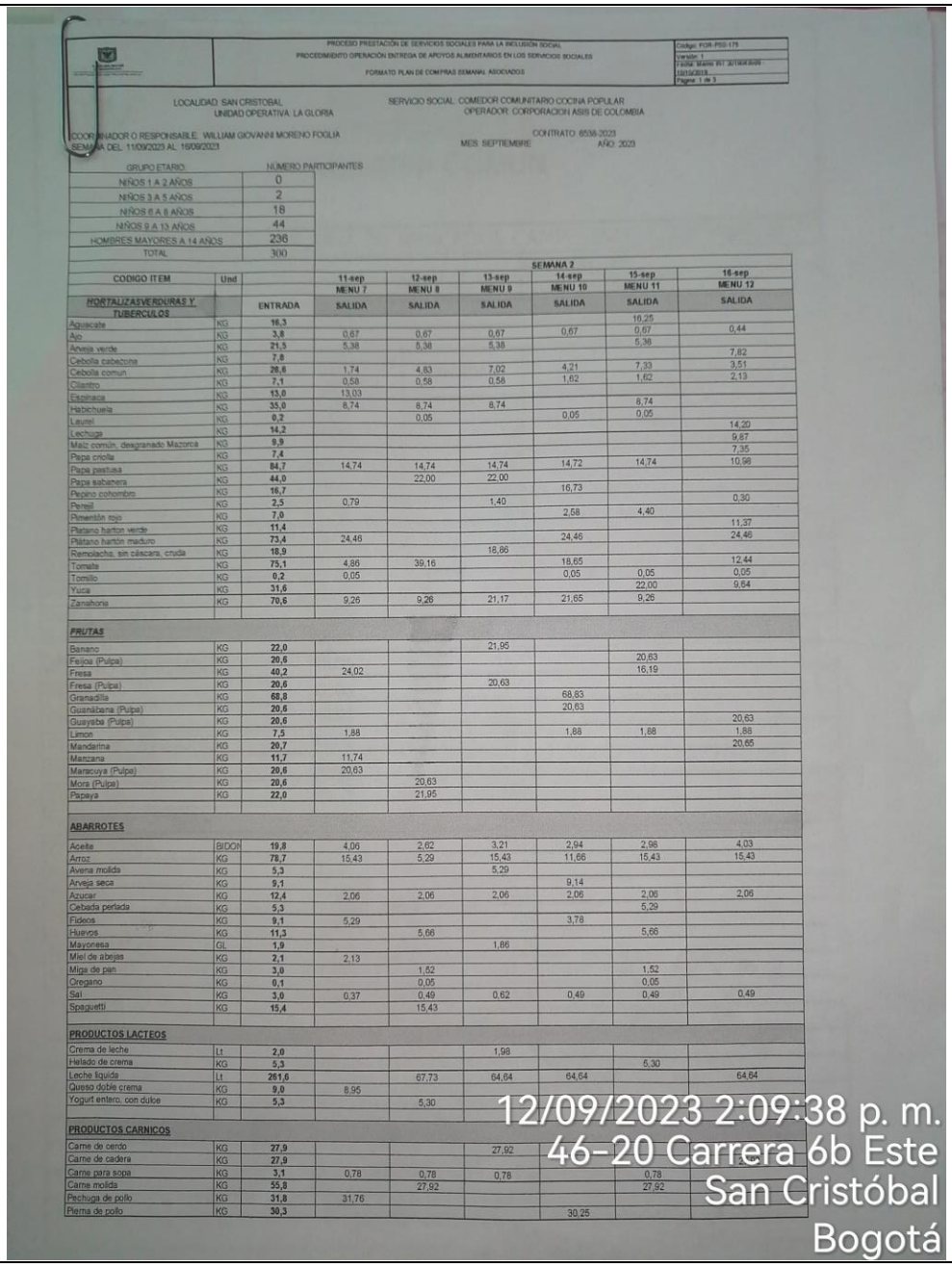
MENÚ No 8

GRAMAJE A ADICIONAR POR GRUPO ETAREO EN PESO NETO

				1 a 2 años	3 a 5 años	6 a 8 años	9 a 13 años	Hombres mayores a 14 años	TOTAL INSUMO PARA LA PREPARACION	TOTAL INSUMO PARA LA COMPRA
MENU MODELO	PREPARACIÓN	ALIMENTO	factor para el calculo del peso bruto	PESO NETO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	PESO NETO	PESO BRUTO
SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	1,11	30,0	30,0	40,0	50,0	50,0	14,78	16,41
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	1,18	12,0	12,0	20,0	30,0	30,0	8,78	10,32
		Habichuela, cruda	1,11	12,0	12,0	20,0	30,0	30,0	8,78	9,74
		Arveja verde, cruda	1,00	12,0	12,0	20,0	20,0	20,0	5,98	5,98
		Arroz blanco, pulido, crudo	1,00	10,0	10,0	15,0	20,0	20,0	5,89	5,89
		Res, cadera magra, cruda *500g	1,00	1,2	1,2	1,5	3,0	3,0	0,87	0,87
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1,0	1,0	1,5	2,0	2,0	0,59	1,47
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,3	0,4	0,7	0,7	0,20	0,20
		Aceite de soya	1,00	0,5	0,5	0,7	1,0	1,0	0,29	0,29
		Cilantro, crudo	1,10	1,0	1,0	1,5	2,0	2,0	0,59	0,65
		Sal	1,00	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,12	0,12
PROTEÍNA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	1,10	35,0	45,0	55,0	80,0	100,0	28,20	31,02
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	3,0	3,9	4,8	7,0	8,7	2,46	6,14
		Tomate, crudo	1,27	3,0	3,9	4,8	7,0	8,7	2,46	3,11
		Tostadas o galados, horneados	1,00	2,0	2,6	3,2	4,7	6,0	1,69	1,69
		Huevo de gallina, entero, crudo	1,11	7,0	9,0	11,0	16,0	20,0	5,64	6,28
		Aceite de soya	1,00	0,5	0,6	1,5	2,2	2,7	0,76	0,76
		Laurel especia	1,00	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,06	0,06
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,4	0,5	0,7	0,9	0,25	0,25
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,14	0,14
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1,00	20,0	30,0	40,0	50,0	60,0	17,14	17,14
		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	1,00	4,0	6,0	8,0	10,0	12,0	3,43	3,43
		Aceite de soya	1,00	0,7	1,0	1,3	1,6	1,9	0,54	0,54
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,53	1,5	2,3	3,1	3,9	4,7	1,34	3,40
		Tomate, crudo	1,26	5,0	7,5	10,0	12,5	15,0	4,29	5,40
		Ajo, crudo	1,00	0,3	0,5	0,7	0,9	1,0	0,29	0,29
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,14	0,14
VERDURA O ENSALADA	TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO	Tomate, crudo	1,25	30,0	45,0	45,0	80,0	100,0	28,02	35,03
		Orégano, molido	1,00	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,06	0,06
TUBÉRCULO O PLATANO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	1,25	30,0	40,0	40,0	50,0	70,0	19,52	24,40
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,53	1,5	2,0	2,0	2,5	3,5	0,98	2,47
		Aceite de soya	1,00	2,0	2,7	2,7	3,4	4,7	1,31	1,31
		Sal	1,00	0,2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,14	0,14
BEBIDA DE FRUTA	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	1,00	30,0	37,5	50,0	70,0	80,0	22,94	22,94
		Azúcar blanco, granulado	1,00	3,0	3,8	5,0	7,0	8,0	2,29	2,29
		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	1,00	120,0	150,0	180,0	210,0	250,0	71,78	71,78
POSTRE	PAPAYA EN CUADROS CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	1,43	20,0	35,0	35,0	50,0	60,0	17,06	24,40
		yogurt, bebible, entero, con azúcar	1,00	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0	5,90	5,90

No de Variable: 5

Descripción: No se 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, dado que presentan una minuta con las cantidades a preparar, sin embargo se evidencio que las cantidades no corresponden de acuerdo a los grupos de edad establecidos en plan de compras y minuta, se verifica que en la preparación de la ensalada (tomate en rodajas con orégano) se requiere 28,02 kg de tomate peso neto y se preparó 27 kg, para el sorbete de mora se requiere según grupo de edad 71,78 litros de leche y se adiciono 65 litros según tenían establecido en minuta del comedor, pulpa de mora se requiere 22,94 kg y se preparó 21 kg acorde lo que tiene establecido en su minuta, papaya para el postre se requiere 17,06 kg y se preparó 16,35 kg. Los pesos netos encontrados en la minuta del comedor no corresponden a los pesos establecidos en minuta por SDIS, dado que se encuentra diferencias en los mismos.



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
Fecha: Marzo 31/ 2016 A 30/06/2016
Página 1 de 3

LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL
UNIDAD OPERATIVA: LA GLORIA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
OPERADOR: CORPORACION ASIS DE COLOMBIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA
SEMANA DEL: 11/09/2023 AL: 16/09/2023

CONTRATO: 6538-2023
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

GRUPO ETARIO	NUMERO PARTICIPANTES
NIÑOS 1 A 2 AÑOS	0
NIÑOS 3 A 5 AÑOS	2
NIÑOS 6 A 8 AÑOS	18
NIÑOS 9 A 13 AÑOS	44
HOMBRES MAYORES A 14 AÑOS	236
TOTAL	300

SEMANA 2

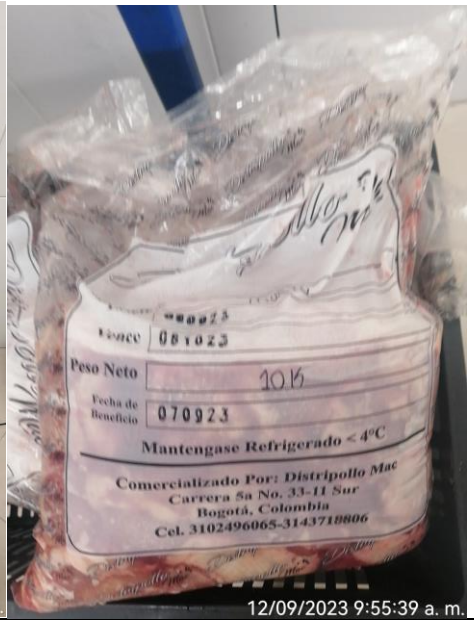
CODIGO ITEM	Und		11-sep MENU 7	12-sep MENU 8	13-sep MENU 9	14-sep MENU 10	15-sep MENU 11	16-sep MENU 12
HORTALIZAS VERDURAS Y TUBERCULOS		ENTRADA	SALIDA	SALIDA	SALIDA	SALIDA	SALIDA	SALIDA
Aguacate	KG	16,3					16,25	
Ajo	KG	3,8	0,67	0,67	0,67	0,67	0,67	0,44
Arveja verde	KG	21,5	5,38	5,38	5,38		5,38	
Cebolla cabezona	KG	7,8						7,82
Cebolla comun	KG	20,6	1,74	4,83	7,02	4,21	7,33	3,51
Cilantro	KG	7,1	0,58	0,58	0,58	1,62	1,62	2,13
Espinaca	KG	13,0	13,03					
Habichuela	KG	35,0	8,74	8,74	8,74		8,74	
Laurel	KG	0,2		0,05		0,05	0,05	
Lechuga	KG	14,2						14,20
Maiz común, desgranado Mazorca	KG	9,9						9,87
Papa criolla	KG	7,4						7,35
Papa pastusa	KG	84,7	14,74	14,74	14,74	14,72	14,74	10,98
Papa sabanera	KG	44,0		22,00	22,00			
Pepino cohombro	KG	16,7				16,73		
Perejil	KG	2,5	0,79		1,40			0,30
Pimentón rojo	KG	7,0				2,68	4,40	
Platano harton verde	KG	11,4						11,37
Plátano harton maduro	KG	73,4	24,46			24,46		24,46
Remolacha, sin cáscara, cruda	KG	18,9			18,86			
Tomate	KG	75,1	4,86	39,16		18,65		12,44
Tomillo	KG	0,2	0,05			0,05	0,05	0,05
Yuca	KG	31,6					22,00	9,64
Zanahoria	KG	70,6	9,26	9,26	21,17	21,65	9,26	
FRUTAS								
Banano	KG	22,0			21,95			
Feijoa (Pulpa)	KG	20,6					20,63	
Fresa	KG	40,2	24,02				16,19	
Fresa (Pulpa)	KG	20,6			20,63			
Granadilla	KG	68,8				68,83		
Guanábana (Pulpa)	KG	20,6				20,63		
Guayaba (Pulpa)	KG	20,6						20,63
Limon	KG	7,5	1,88			1,88	1,88	1,88
Mandarina	KG	20,7						20,65
Manzana	KG	11,7	11,74					
Maracuya (Pulpa)	KG	20,6	20,63					
Mora (Pulpa)	KG	20,6		20,63				
Papaya	KG	22,0		21,95				
ABARROTES								
Aceite	BIDON	19,8	4,06	2,62	3,21	2,94	2,98	4,03
Arroz	KG	78,7	15,43	5,29	15,43	11,66	15,43	15,43
Avena molida	KG	5,3			5,29			
Arveja seca	KG	9,1				9,14		
Azucar	KG	12,4	2,06	2,06	2,06	2,06	2,06	2,06
Cebada perlada	KG	5,3					5,29	
Fideos	KG	9,1	5,29			3,78		
Huevos	KG	11,3		5,66			5,66	
Mayonesa	GL	1,9			1,86			
Miel de abejas	KG	2,1	2,13					
Miga de pan	KG	3,0		1,52			1,52	
Oregano	KG	0,1		0,05			0,05	
Sal	KG	3,0	0,37	0,49	0,62	0,49	0,49	0,49
Spaguetti	KG	15,4		15,43				
PRODUCTOS LACTEOS								
Crema de leche	Lt	2,0			1,98			
Helado de crema	KG	5,3					5,30	
Leche liquida	Lt	261,6		67,73	64,64	64,64		64,64
Queso doble crema	KG	9,0	8,95					
Yogurt entero, con dulce	KG	5,3		5,30				
PRODUCTOS CARNICOS								
Carne de cerdo	KG	27,9			27,92			
Carne de cadera	KG	27,9						
Carne para sopa	KG	3,1	0,78	0,78	0,78		0,78	
Carne molida	KG	55,8		27,92			27,92	
Pechuga de pollo	KG	31,8	31,76					
Pierna de pollo	KG	30,3				30,25		

No de Variable:9

Descripción: El plan de compras no se encuentra ajustado acorde a los grupos de edad con lo que se cuenta el comedor dado que según se verifica en pulpa de fruta se requiere 22,94 kg y en plan de compras se tiene 20,63 kg, carnes cerdo requiere 28,2 kg en peso neto para la preparación y se tiene en plan de compras 27,92 kg en peso bruto, leche líquida para la preparación de los sorbetes se tiene en plan de compras 64,64 litros y se requiere 71,78 litros, se requiere ajuste del plan de compras.







No de Variable: 20

Descripción: No se realiza en la recepción de alimentos la verificación de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nª 5109 de 2005 de los alimentos, dado que se recibe carne de cerdo no con el peso acorde a lo declarado en el empaque y los cuchucos de trigo y cebada perlada no se encuentra el modo de preparación de los alimentos en su empaque.



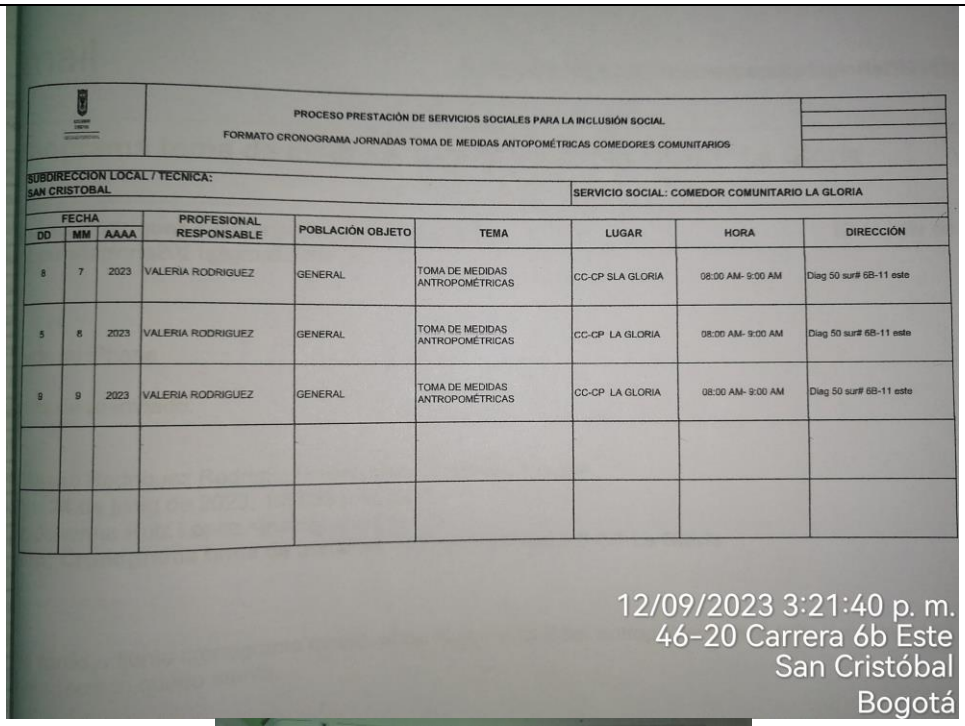
No de Variable:25

Descripción: Se evidencia alta condensación de vapor en área de preparación, se observan techos, paredes con exudación.



No de Variable:49

Descripción: No se garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones tomate en rodajas con orégano T1= 7,6°C.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

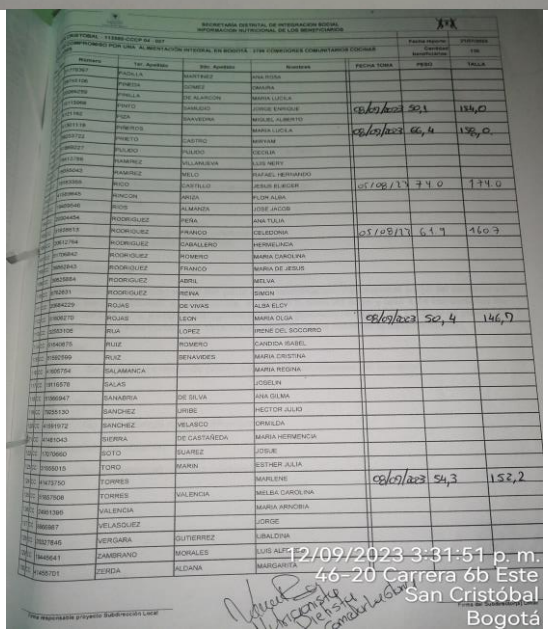
FORMATO CRONOGRAMA JORNADAS TOMA DE MEDIDAS ANTOPOMÉTRICAS COMEDORES COMUNITARIOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / TECNICA: SAN CRISTOBAL

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA

FECHA DD	FECHA MM	FECHA AAAA	PROFESIONAL RESPONSABLE	POBLACIÓN OBJETO	TEMA	LUGAR	HORA	DIRECCIÓN
8	7	2023	VALERIA RODRIGUEZ	GENERAL	TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS	CC-CP SLA GLORIA	08:00 AM- 9:00 AM	Diag 50 sur# 6B-11 este
5	8	2023	VALERIA RODRIGUEZ	GENERAL	TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS	CC-CP LA GLORIA	08:00 AM- 9:00 AM	Diag 50 sur# 6B-11 este
9	9	2023	VALERIA RODRIGUEZ	GENERAL	TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS	CC-CP LA GLORIA	08:00 AM- 9:00 AM	Diag 50 sur# 6B-11 este

12/09/2023 3:21:40 p. m.
46-20 Carrera 6b Este
San Cristóbal
Bogotá



12/09/2023 3:31:51 p. m.
46-20 Carrera 6b Este
San Cristóbal
Bogotá

No de Variable:51

Descripción: De acuerdo con el cronograma de toma de datos antropométricos enviado al nutricionista local el día 13/07/2023 se tiene programada la toma de datos antropométricos a los participantes los días 08/07/2023, 05/08/2023 y 09/09/2023, se realizaron las tomas así: julio 12 tomas a participantes, agosto a 52 participantes y en septiembre a 28 participantes con un total de 92 participantes, no se completó la toma datos establecida acorde al cronograma presentado, faltan 208 participantes por toma da datos en el segundo semestre. de 2023.



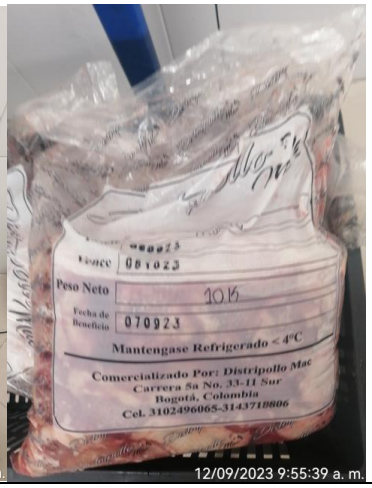






C





No de Variable:8

Descripción:12/09/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Para el caso de productos cárnicos no cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, dado que se evidencia muslos de pollo en 1 empaque declara peso 10 kg y en verificación del peso se encuentra 9,53 kg. adicional se evidencia que se encuentra cuchuco de trigo y cuchuco de cebada perlada marca molino los héroes, el cual no presentan el modo de uso.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1___ MENÚ: _____4_____

GRUPO: 3 a 5 años



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