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	4	9	2023	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6539-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**

Nombre Comedor Comunitario : **113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**

Fecha Inicio Operación: **9/05/2023** Fecha Final Operación: **8/01/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **SANDRA MILENA MORENO**

2. Ubicación

Localidad: **SANTAFE** Barrio: **PERSEVERANCIA** Dirección: **CALLE 31 # 4-55**

Tel: **7539526** Cel.: **3203296926** Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.es

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **200** Nº Participantes en Atención: **195**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **191** Total Histórico de Asistencia: **18301**

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: 1/06/2023

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: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CONCHITAS	4	4
	CARNE DE RES	———	———
	ZANAHORIA	———	———
	ARVEJA	———	———
Cereal	ARROZ	11,94	12
	CILANTRO	1,19	2
Verdura o ensalada	ARVEJA	———	———
	HABICHUELA	———	———
	MAYONESA	1,16	1,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES	———	———
	———	———	———
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	———	———
	———	———	———
Bebida de fruta	TOMATE DE ÁRBOL	15,94	16
	LECHE	49,76	50
Postre	FRESAS	11,94	14,95
	CREMA DE LECHE	1,5	1,5

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 [ ] 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 [ ] 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	———	———	TORCOROMA	13/12/2023	14/09/2022	13/09/2022	13/09/2022	BLI 025
Carne	———	———	CARNES DEL SUR	24/08/2022	8/08/2022	29/08/2022	29/08/2022	BLV 427
Leche	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2022	———	19/11/2022	———	TSM 088
Queso	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Yogurt	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Helado	AKROS	———	ALKOSTO	5/09/2022	———	19/11/2022	———	TSM 088
Crema de leche	AKROS	———	ALKOSTO	5/09/2022	———	19/11/2022	———	TSM 088
Huevos	AKROS	———	ALKOSTO	5/09/2022	———	24/09/2023	———	SZO 976
Atún	AKROS	———	ALKOSTO	5/09/2022	———	24/09/2023	———	SZO 976
Pulpas	———	———	DELY PULPAS	4/09/2022	———	6/07/2023	———	MMZ 677

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 [ ] NC [X] 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**: **15/08/2023 personal - 14/08/2023 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	**SANDRA MILENA MORENO (RESPONSABLE DE SERVICIO)**	**26/05/2023**
2	**ANA CAROLINA RUBIO (NUTRICIONISTA)**	**25/05/2023**
3	**CARLOS JULIO RAMIREZ (Responsable del servicio encargado)**	**30/05/2023**
4	**ALEJANDRO ROA**	**25/04/2023**
5	**JENIFER ACEVEDO**	**2/09/2023**
6	**NISSI YADIRIS ESPINEL**	**19/04/2023**
7	**SAMUEL MOSQUERA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**22/09/2022**
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: **13/05/2023** 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: **23/05/2023-**	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: **29/07/2023- 08/07/2023- 08/08/2023** 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: Clasificacion de alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**ALEJANDRO ROA**	**13/05/2023-05/08/2023**
2	**JENIFER ACEVEDO**	**13/05/2023-05/08/2023**
3	**NISSI YADIRIS ESPINEL**	**13/05/2023-05/08/2023**
4	**CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**13/05/2023-05/08/2023**
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 [ ] NC [X] 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 CON REQUERIMIENTOS Porcentaje de Cumplimiento:__ 80 %** **Fecha: Día: 23 Mes: 06 Año: 2023 Nº Acta: ___ ASO2E 744117** **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 [X] NC [ ] NA [ ] **SOCIALIZACIÓN 29/05/2023**	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **01/06/2023** Empresa: **GRUPO CIMA** 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 10 Mes 06 Año 2023 Material: Plástico Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: GRUPO CIMA** **Concepto Sanitario: FAVORABLE __Fecha Concepto: Día 11 Mes 10 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	20
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 CONCHITAS	77,5	70,5
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	87,2	68,9
Proteína	CARNE DE RES MECHADA	80,1	72,6
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	19,4	25,3
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	70,1	67,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	5,2	6,9
Postre	FRESAS CON CREMA	13	5,2

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 **_21__** Mes **_11__** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **18** Mes **07** Año **2023** Nutricionista : Día **22** Mes **08** 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**: **02/06/2023**	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:** **Fecha Socialización**: _____	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 **04** Mes **07** Año **2023** **Actividad IEC**: Manejo de Consumo de Azúcares saludables **(192 participantes)** **Actividad Física:zumba** **Fecha Actividad: 12/08/2023**	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: **24/08/2023** _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] **ENVIADO 09/06/2023**	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: **Pagado 06/12/2022**	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
12:00 m	49	68	Ninguna
1:35 p. m.	154	158	
2:00 p. m.	191	191	
3:00 p. m.	191	191	
3:30 p. m.	191	191	
Total	191	191	

Se realiza visita de supervisión al comedor Perseverancia seguimiento al acta de visita 28/08/2023.

Variable 1: Se evidencia que se realizó intercambio de la fruta del sorbete del menú 23 del día 01/09/2023, se da sorbete de lulo a cambiode sorbete de feijoa, presenta aval de la nutricionista del asociado.

Variables 51: No se ha realizado la toma de datos antropométricos del segundo semestre del 2023, dado que se tiene en cronograma para el día 09/09/2023.

varaibles 56: Se realizó la actividad de EVS el día 12/08/2023 con 192 participantes asistentes, sin embargo solo se subio al sistema SIRBE 182, la responsable refiere que se presento inconveniente en ingreso de 10 participantes, para lo cual escala a la SDIS, una directriz para el ingreso de los 10 faltantes, se verificó que uno de los participantes a la fecha de hoy 04/09/2023 ya se encuentra egresado motivo por la cualno se deja ingresar. Se verificara en próxima vsiita el ingreso de los faltantes.

Variable 57: fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 09/06/2023.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación

Sandra Moreno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	No se adquiere la totalidad de atún (lomitos en agua), se evidencia que se adquiere 13 latas de 1000 g peso neto, de trozos de atún trozos en aceite, no siendo acorde a lo requerido de acuerdo al anexo técnico y estipulado en la minuta patrón.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia que no se toma las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, dado que la muestra del postre del menú 24 –semana 4 día 02/09/2023 (fresas con helado), se cuenta con la muestra solo fresa sin helado.	Próxima Visita
O	23	Se evidencia grifo de área de higienización de menaje con fugas de agua y en grifo de área de higienización de ollas también se presenta fuga de agua	Próxima Visita
O	39	Se evidencia mesón del área de higienización de menaje se encuentra roto, al igual que en área de higienización de ollas.	Próxima Visita
O	43	El aderezo crema de leche para el postre a base de frutas se adicionan en el momento del servido a temperatura 13 °C, no siendo de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones verdura cocidas con mayonesa fría T1= 19,4°C- T2= 25,3°C, Postre fresas con crema- crema de leche T1= 13°C, Sorbete de tomate de árbol T2= 6,9°C.	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	9	28/07/2023	04/09/2023: Se evidencia que se sigue presentando inconsistencias en el diligenciamiento del formato de alimentos preparados, dado que se evidencian preparaciones de verdura fría con temperatura de producto terminado a temperatura ambiente, para el día 31/08/2023 no se encuentra el registro de temperaturas de producto terminado en ninguna preparación. En recepción de materias primas se evidencia que no coincide el registro de alimentos que ingresan, remisiones con las existencias en stock, dado que se encuentra pechuga de pollo en remisión y recepción 10,4 kg y en existencias hay 11,35 kg, cadera de res en emisión y recepción registra 19,9 kg y en existencias hay 2|,10 kg, queso doble crema registra en recepción y remisión 8 kg y en existencias hay 5 kg, yogurt registra en remisión y recepción ingreso de 4 kg el 02/09/2023 y en existencias hay 2 kg,		X	Abierto		
P	15	28/07/2023	04/09/2023 Se evidencia que el "Formato de control de entrada y salida de alimentos, no se encuentra acorde con existencias en alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 14 kg y en existencias hay 31,55 kg, banano en formato registro 17,9 kg y en existencias hay 19,70 kg, calabaza en formato registra 5,5 kg y en existencias hay 18,10 kg, pechuga de pollo en formato registra 10,5 kg y en existencias hay 11,35 kg, queso en formato registra 8 kg y en existencias hay 5 kg, lentejas registra en formato 4,2 kg y no hay existencias.		X	Abierto		
O	53	28/07/2023	04/09/2023 La Profesional de Nutrición y Dietética del asociado, no asistió a la jornada de presentación del estado nutricional realizada por la nutricionista local el día 03/08/2023.No se cuenta con solicitud de asignación de nueva socialización a la nutricionista local.		X	Abierto	X	
O	54	28/07/2023	4/09/2023 La Profesional de Nutrición y Dietética del asociado, no asistió a la jornada de presentación del estado nutricional realizada por la nutricionista local el día 03/08/2023.Por lo tanto no ha realizado orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.		X	Abierto	X	
O	8	3/08/2023	04/09/2023 Se evidencia que la carne de la sopa del proveedor de carnes del sur, aún no cuenta con rotulo en su empaque individual, donde declare fecha de empaque, lote, fecha de vencimiento y peso neto por cada paquete, adicional se evidencia que el empaque de carne pajarilla del proveedor carnes del sur declara 10,5 kg de peso y en verificación se encuentra peso 11,65 kg, de igual manera pechuga de pollo de proveedor torcoroma declara en empaque 10,5 kg en rotulo de fácil remoción y en verificación pesa 11,35 kg, no da cumplimiento el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.		X	Abierto	X	
O	60	3/08/2023	04/09/2023 No garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que no cuenta con tomacorrientes GFCI en área de preparación y almacenamiento. Se verificara en proxima visita		X	Abierto	X	
O	63	3/08/2023	04/09/2023 No se 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.		X	Abierto		
O	3	28/08/2023	04/09/2023 Se evidencia que se realizó 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 bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	X		Cerrado		
O	10	28/08/2023	04/09/2023 Se evidencia que el concepto sanitario del proveedor de carnes del sur, aún se encuentra con fecha superior a un año - 24/08/2022.		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
Sandra Milena Moreno Bencivides	H. Lena Henao Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Sandra Moreno	
Firma	Firma
1033751058	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SANTAFE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 31 # 4-55**	**TELÉFONO:**	**7539526**
OPERADOR	**FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**4/09/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	6	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	194

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	210	PESO MUESTREADO	225	212	214	194	222	207	214	225	204	205	218	215	221								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	101	102	92,4	106	98,6	102	107	97,1	97,6	104	102	105									
					CALIFICACION	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 MUESTREADO	120	125	125	117	121	119	119	106	136	126	131	110	115								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99,2	103	103	96,7	100	98,3	98,3	87,6	112	104	108	90,9	95									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	55	PESO MUESTREADO	57	60	56	54	60	57	59	59	60	59	65	60	64								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	109	102	98,2	109	104	107	107	109	107	118	109	116									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	85	PESO MUESTREADO	84	80	81	82	83	84	82	97	81	82	82	79	83								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,8	94,1	95,3	96,5	97,6	98,8	96,5	114	95,3	96,5	96,5	92,9	97,6									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	55	48	43	55	47	53	59	54	53	55	53	56	63								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,5	84,2	75,4	96,5	82,5	93	104	94,7	93	96,5	93	98,2	111									
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	330	PESO MUESTREADO	330	320	320	300	330	320	330	330	340	320	330	310	320								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97	97	90,9	100	97	100	100	103	97	100	93,9	97									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	67,5	PESO MUESTREADO	69	70	68	54	69	71	72	71	78	70	61	79	73								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	104	101	80	102	105	107	105	116	104	90,4	117	108									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1	3									

OBSERVACIONES: Semana 1 - Menù 1

FIRMA PROFESIONAL : [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sandra Moreno
NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Benavides

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:	**SANTAFE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 31 # 4-55**	**TELÉFONO:**	**7539526**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**4/09/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Sandra Moreno
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Benavides

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COCINA POPULAR PERSEVERANCIA**
UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COCINA POPULAR PERSEVERANCIA
OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
31/07/2023	23	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE LULO	EL PROVEDOR NOS DICE QUE LA FEIJOA NO ESTA EN COSECHA Y POR ENDE ESTA COSTOSA	ANA CAROLINA RUBIO	03-006-2023		Ana Carolina Rubio Gómez, MND 06837, Nutricionista Dietista

4/09/2023 3:37:40 p. m.
4-55 Calle 31
Santa Fé
Bogotá

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	04	MES	09	AÑO	2023

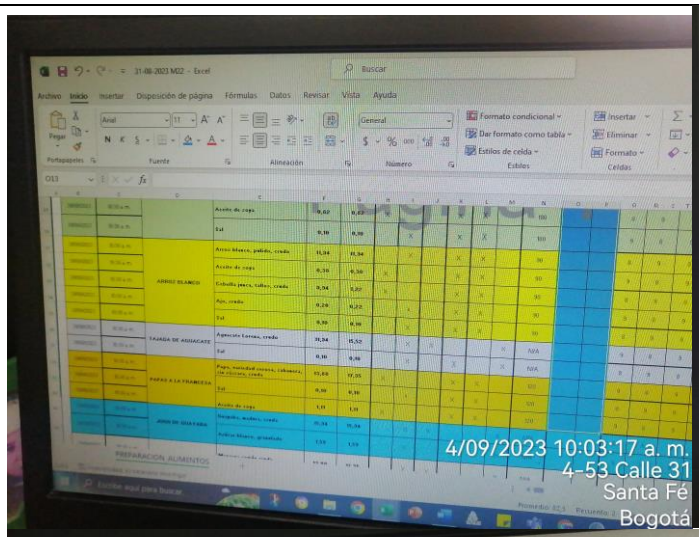
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

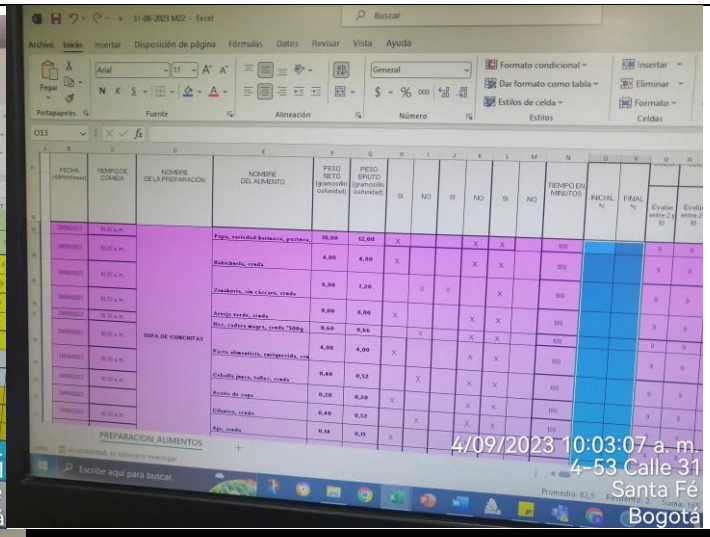
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

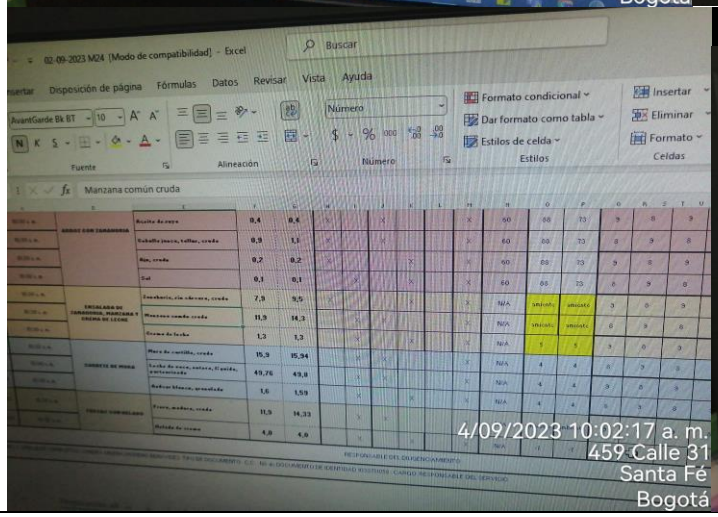
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

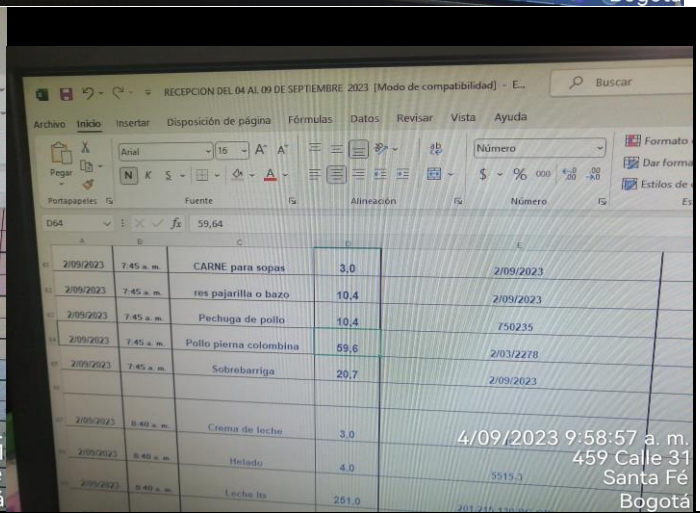
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

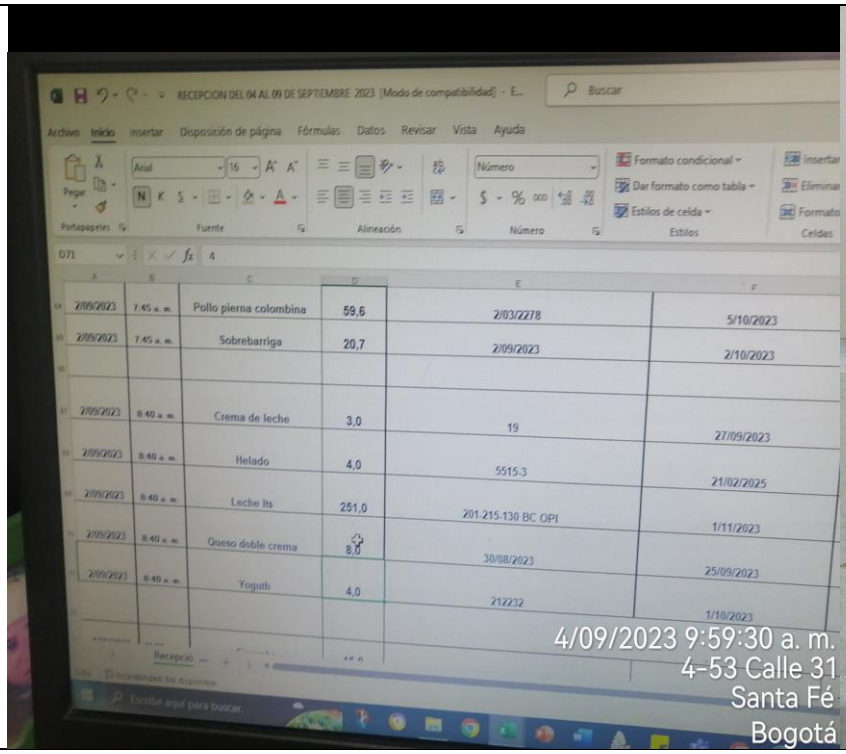
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







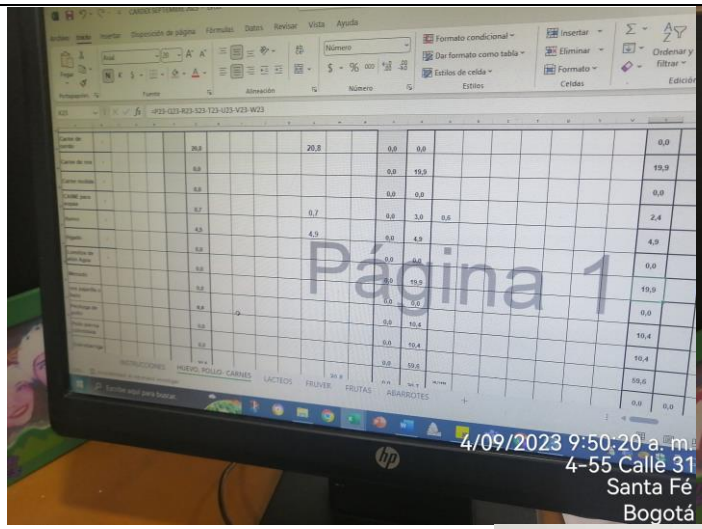


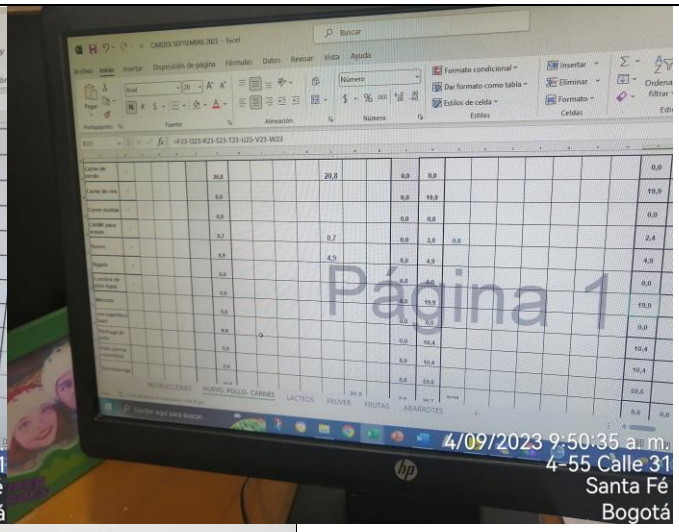




No de Variable 9

Descripción: 04/09/2023: Se evidencia que se sigue presentando inconsistencias en el diligenciamiento del formato de alimentos preparados, dado que se evidencian preparaciones de verdura fría con temperatura de producto terminado a temperatura ambiente, para el día 31/08/2023 no se encuentra el registro de temperaturas de producto terminado en ninguna preparación. En recepción de materias primas se evidencia que no coincide el registro de alimentos que ingresan, remisiones con las existencias en stock, dado que se encuentra pechuga de pollo en remisión y recepción 10,4 kg y en existencias hay 11,35 kg, cadera de res en emisión y recepción registra 19,9 kg y en existencias hay 2|,10 kg, queso doble crema registra en recepción y remisión 8 kg y en existencias hay 5 kg, yogurt registra en remisión y recepción ingreso de 4 kg el 02/09/2023 y en existencias hay 2 kg,











No de Variable 15

Descripción: 04/09/2023 Se evidencia que el "Formato de control de entrada y salida de alimentos, no se encuentra acorde con existencias en alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 14 kg y en existencias hay 31,55 kg, banano en formato registro 17,9 kg y en existencias hay 19,70 kg, calabaza en formato registra 5,5 kg y en existencias hay 18,10 kg, pechuga de pollo en formato registra 10,5 kg y en existencias hay 11,35 kg, queso en formato registra 8 kg y en existencias hay 5 kg, lentejas registra en formato 4,2 kg y no hay existencias.







No de Variable: 8

Descripción: 04/09/2023 Se evidencia que la carne de la sopa del proveedor de carnes del sur, aún no cuenta con rotulo en su empaque individual, donde declare fecha de empaque, lote, fecha de vencimiento y peso neto por cada paquete, adicional se evidencia que el empaque de carne pajarilla del proveedor carnes del sur declara 10,5 kg de peso y en verificación se encuentra peso 11,65 kg, de igual manera pechuga de pollo de proveedor torcoroma declara en empaque 10,5 kg en rotulo de fácil remoción y en verificación pesa 11,35 kg, no da cumplimiento el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.





No de Variable: 7

Descripción: No se adquiere la totalidad de atún (lomitos en agua), se evidencia que se adquiere 13 latas de 1000 g peso neto, de trozos de atún trozos en aceite, no siendo acorde a lo requerido de acuerdo al anexo técnico y estipulado en la minuta patrón.







No de Variable: 16

Descripción: Se evidencia que no se toma las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, dado que la muestra del postre del menú 24 –semana 4 día 02/09/2023 (fresas con helado), se cuenta con la muestra solo fresa sin helado.





No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia grifo de área de higienización de menaje con fugas de agua y en grifo de área de higienización de ollas también se presenta fuga de agua







No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia mesón del área de higienización de menaje se encuentra roto, al igual que en área de higienización de ollas.



No de Variable: 43

Descripción: El aderezo crema de leche para el postre a base de frutas se adicionan en el momento del servido a temperatura 13 °C, no siendo de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.









No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones verdura cocidas con mayonesa fría T1= 19,4°C- T2= 25,3°C, Postre fresas con crema- crema de leche T1= 13°C, Sorbete de tomate de árbol T2= 6,9°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1___ MENÚ: _____1_____

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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