

 <p>ALFALFA BAJO EL SOL Integración Social</p>	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	1 de 12

Fecha de Visita	28 07 2023	Hora Inicio	07:00	Hora Finalización	11:00
-----------------	----------------	-------------	-------	-------------------	-------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación
 N° Convenio/Vigencia: 6539-2023 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños
 Nombre Comedor Comunitario: 113460 - CCCP 03-004 Perseverancia
 Fecha Inicio Operación: 09-05-2023 Fecha Final Operación: 08-01-2024
 Nombre Responsable del Servicio: Sandra Milena Moreno

2. Ubicación
 Localidad: Santafé Barrio: Perseverancia Dirección: Calle 31 #4-55
 Tel: 3539526 Cel: 3203296926 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.es

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 195
 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: NA Total Histórico de Asistencia: NA

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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. <u>01-06-23</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA

N°	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 ☐ NA

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne R	0,7	0,7
	Plátano	7,0	7,0
Cereal	Arroz	11,94	11,94
	Pimentón	2,99	2,99
Verdura o ensalada	Uchuva	4,37	4,37
	Tomate	4,8	4,8
	Espinaca	3,97	3,97

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	/		
Tubérculo o plátano	Papa Criol	13,35	13,35
Bebida de fruta	Mora	5,97	6,0
	Leche	49,76	50,0
Postre	Banano	17,91	17,91
	Yogurt	4,0	4,0

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 12																																																																																												
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos																																																																																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																											
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	☒ C ☐ 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.	☒ C ☐ 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 ☐ NA	9	Se adquiere atún (lomiños 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 ☐ NA																																																																																											
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 ☐ NA																																																																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria Vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td> <td></td> <td>Torcedora</td> <td>13-12-22</td> <td>14-09-22</td> <td>13-09-22</td> <td>13-09-22</td> <td>BU025</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td>carne del sur</td> <td>24-08-22</td> <td>08-08-22</td> <td>29-08-22</td> <td>29-08-22</td> <td>BLV427</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td>Mortino</td> <td>30-11-22</td> <td></td> <td>19-11-22</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td>Mortino</td> <td>30-11-22</td> <td></td> <td>19-11-22</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td>Mortino</td> <td>30-11-22</td> <td></td> <td>19-11-22</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td>Alkosto</td> <td>05-09-22</td> <td></td> <td>19-11-22</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td>Alkosto</td> <td>05-09-22</td> <td></td> <td>19-11-22</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td>Alkosto</td> <td>05-09-22</td> <td></td> <td>24-09-22</td> <td></td> <td>520 976</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td>Alkosto</td> <td>05-09-22</td> <td></td> <td>24-09-22</td> <td></td> <td>520 976</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>del pulpas</td> <td>04-09-22</td> <td></td> <td>06-07-23</td> <td></td> <td>MM2677</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria Vehículo	Placa	Pollo	/		Torcedora	13-12-22	14-09-22	13-09-22	13-09-22	BU025	Carne		carne del sur	24-08-22	08-08-22	29-08-22	29-08-22	BLV427	Leche		Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088	Queso		Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088	Yogurt		Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088	Helado		Alkosto	05-09-22		19-11-22		TSM088	Crema de leche		Alkosto	05-09-22		19-11-22		TSM088	Huevos		Alkosto	05-09-22		24-09-22		520 976	Atún		Alkosto	05-09-22		24-09-22		520 976	Pulpas			del pulpas	04-09-22		06-07-23		MM2677
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria Vehículo	Placa																																																																																								
Pollo	/		Torcedora	13-12-22	14-09-22	13-09-22	13-09-22	BU025																																																																																								
Carne			carne del sur	24-08-22	08-08-22	29-08-22	29-08-22	BLV427																																																																																								
Leche			Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088																																																																																								
Queso			Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088																																																																																								
Yogurt			Mortino	30-11-22		19-11-22		TSM088																																																																																								
Helado			Alkosto	05-09-22		19-11-22		TSM088																																																																																								
Crema de leche			Alkosto	05-09-22		19-11-22		TSM088																																																																																								
Huevos			Alkosto	05-09-22		24-09-22		520 976																																																																																								
Atún			Alkosto	05-09-22		24-09-22		520 976																																																																																								
Pulpas			del pulpas	04-09-22		06-07-23		MM2677																																																																																								
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA																																																																																											
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presentan largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	☒ C ☐ 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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																																																																											

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																															
				PAGINA	3 de 12																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ NA																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ 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: <u>29-05-2023</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA																														
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 ☐ NA																															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Alejandro Roca Rodríguez</td><td>25-04-2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>Jenifer Acevedo Rotiva</td><td>02-09-2022</td></tr> <tr><td>3</td><td>Nissi Yadirio Espinel</td><td>19-04-2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)</td><td>03-05-2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>Ana Carolina Rubio (Nutricionista)</td><td>23-12-2022</td></tr> <tr><td>6</td><td>Sandra Milena Moreno (Responsable)</td><td>26-05-2023</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Alejandro Roca Rodríguez	25-04-2023	2	Jenifer Acevedo Rotiva	02-09-2022	3	Nissi Yadirio Espinel	19-04-2023	4	Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)	03-05-2023	5	Ana Carolina Rubio (Nutricionista)	23-12-2022	6	Sandra Milena Moreno (Responsable)	26-05-2023	7			8			9				
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Alejandro Roca Rodríguez	25-04-2023																																	
2	Jenifer Acevedo Rotiva	02-09-2022																																	
3	Nissi Yadirio Espinel	19-04-2023																																	
4	Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)	03-05-2023																																	
5	Ana Carolina Rubio (Nutricionista)	23-12-2022																																	
6	Sandra Milena Moreno (Responsable)	26-05-2023																																	
7																																			
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: <u>13-05-2023</u> Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: <u>23-05-2023</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servicio 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: <u>08-07-2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	☒ C ☐ NC ☐ NA																														

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	4 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
	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.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>																														
22	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Alejandro Roca Rodríguez</td> <td>13-05-23 / 10-06-23</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Jenifer Acevedo Rativa</td> <td>13-05-23 / 10-06-23</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Nissi Yodiris Espinel</td> <td>13-05-23 / 10-06-23</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)</td> <td>13-05-23 / 10-06-23</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Alejandro Roca Rodríguez	13-05-23 / 10-06-23	2	Jenifer Acevedo Rativa	13-05-23 / 10-06-23	3	Nissi Yodiris Espinel	13-05-23 / 10-06-23	4	Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)	13-05-23 / 10-06-23	5			6			7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Alejandro Roca Rodríguez	13-05-23 / 10-06-23																														
2	Jenifer Acevedo Rativa	13-05-23 / 10-06-23																														
3	Nissi Yodiris Espinel	13-05-23 / 10-06-23																														
4	Carlos Julio Ramírez (Auxiliar)	13-05-23 / 10-06-23																														
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	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.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u>Favorable con Requerim</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>80</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>23</u> Mes: <u>06</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>A502E.744117</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Centro Oriente</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	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 líquido 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.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 5 de 12	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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; esta área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	☒ C ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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. <i>socialización: 29-05-23</i>	☒ C ☐ NC ☐ NA	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>10-06-23</u> Empresa: <u>Grupo CIMA</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA
N°	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 <u>10</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Grupo CIMA</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>11</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA			
Categoría 6: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ <small>Integración Social</small>		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 12																																																													
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																															
41	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>20</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	20	Recipiente hermético 500 ml	20	20	Cuchara postre	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 1000 ml	20	20	Cuchara sopa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 330 ml	20	20	Cuchillo mesa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 200 ml	20	20	Tenedor mesa	1 por cada participante	200				Postera	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				C ☒ NC ☐ NA ☐			
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																												
Bandeja plástica	10 por cada 100	20	Recipiente hermético 500 ml	20	20																																																												
Cuchara postre	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 1000 ml	20	20																																																												
Cuchara sopa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 330 ml	20	20																																																												
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 200 ml	20	20																																																												
Tenedor mesa	1 por cada participante	200																																																															
Postera	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																																																															
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																												
42	<p>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.</p> <p>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).</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	<p>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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postreas.</p> <p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
44	<p>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.</p> <p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
46	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																															
48	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																															

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																																	
				PAGINA	7 de 12																																
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
49	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de Patacón</td> <td>87</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Ariroz con Pimentón</td> <td>83</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Sobrebarriga Mechada</td> <td>86</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada Silvestre</td> <td>5,7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa Criolla Dorada</td> <td>79</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de Frutas Rojas</td> <td>5,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Bonano Picado con Yogurt</td> <td>4,8</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Patacón	87		Cereal	Ariroz con Pimentón	83		Proteína	Sobrebarriga Mechada	86		Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre	5,7		Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	79		Bebida de Fruta	Sorbete de Frutas Rojas	5,2		Postre	Bonano Picado con Yogurt	4,8		<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sopa de Patacón	87																																			
Cereal	Ariroz con Pimentón	83																																			
Proteína	Sobrebarriga Mechada	86																																			
Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre	5,7																																			
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	79																																			
Bebida de Fruta	Sorbete de Frutas Rojas	5,2																																			
Postre	Bonano Picado con Yogurt	4,8																																			
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):</p> <p>Día <u>21</u> Mes <u>11</u> Año <u>2022</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista:</p> <p>Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	51	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma:</p> <p><u>02-06-2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																
52	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	53	<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia: <u> / / </u></p> <p>Fecha Socialización: <u> / / </u></p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																																
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>			<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																																	

 PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 8 de 12			
Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 <u>04</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u> Actividad IEC: <u>Consumo grasas saludables</u> Actividad Física: <u>Estiramientos</u> Fecha Actividad: <u>10-07-2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	55	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: <u> </u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>NA</u>	C ☐ NC ☐ NA ☒
Categoría 16: Ambientes Adecuados y Seguros					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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. Enviado: <u>09-06-2023</u>	C ☒ 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: <u>Pago: 06-12-2022</u>	C ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados 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			No se Verifica
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Se realiza Seguimiento a visita de supervisión del día: 08-07-2023
Variable 1: Se Ejecuta menú 17 sin cambios
Variable 4: Asociado aplica encuesta de menú vegetariano el 01-06-2023 a 183 Participantes de los cuales 171 No aprobaron el menú.
Variable 42: Realizan la entrega de 8 raciones para consumo en casa autorizadas por referente local el 11-05-2023
Variable 49: No se verifica Temperatura 2 de los componentes del menú 17 por hora de finalización de la visita.
Variable 51: Realizan toma de datos Antropométricos a 2 varones nuevos el día 24-07-2023.
Variable 56: No han registrado la información resultante de los procesos de Promoción en Estilos de Vida Saludable.
Variable 58: comedor No cuenta con visita Técnica de Bomberos, presentan recibo de pago. del 06-12-2022.
No se verifica asistencia de Participantes en el aplicativo RAD ni en Planilla por hora de finalización de la visita.
Se socializa acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Sandra Moreno



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 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
P	26	02-06-23	28-07-2023 Se observa que realizan adecuaciones a piso, media cañas y pared de área de cocina caliente	x		Cerrado		
P	50	02-06-23	28-07-2023 Se evidencia que nutricionista del operador no cuenta con soportes de asistencia a jornada de sensibilización en vigilancia nutricional	x		Abrato		
O	32	23-06-23	28-07-2023: Se evidencia que ajustan el pasamanos del baño de participantes pero continúa condición de desprendimiento de Pintura en Pared del baño	x		Abrato	X	

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

<p>Quien Atiende la Visita</p> <p>Sandra Milena Moreno Bermudes</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Sandra Moreno</p> <p>Firma</p> <p>1033751058</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable del Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>Quien Realiza la Visita</p> <p>Cecilia Pérez Salas</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>[Firma]</p> <p>Firma</p> <p>23351482</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Contratista - Apoyo Supervisión</p> <p>Cargo</p>
---	--

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



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019
Página: 1 de 2

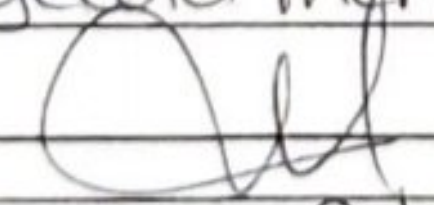
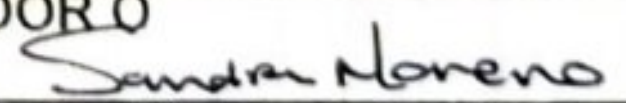
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santafé	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario							
UNIDAD OPERATIVA:	113460 CCCP 03-004 Perseverancia									
DIRECCIÓN:	Calle 31 #4-55	TELÉFONO:	3203296926							
OPERADOR	Fundación Alimentando Sueños	FECHA: (dd/mm/aaaa)	28-07-2023							
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETAREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	0	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	6	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	194

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
4	2	Sopa de Potación	Sopa de Potación	210	PESO MUESTREADO	216	208																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	99																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Sobrem mechada	Sobrem mechada	44	PESO MUESTREADO	46	45																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	102																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	101	PESO MUESTREADO	99	109																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	80	PESO MUESTREADO	82	87																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	109																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	41	PESO MUESTREADO	39	43																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	105																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Sorbete Frutos Rojos	Sorbete Frutos Rojos	280	PESO MUESTREADO	277	272																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	97																				
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Banano Picado + yogurt	Banano Picado + yogurt	70	PESO MUESTREADO	72	70																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Se Ejecuta menú 17 sin cambios

FIRMA PROFESIONAL: Cecilia Pérez Galvis
NOMBRES Y APELLIDOS:

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL							Código: FOR-PSS-246	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES							Versión: 0	
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019	
Página: 1 de 2									
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		Santafé			SERVICIO SOCIAL:		Comedor Comunitario		
UNIDAD OPERATIVA:		113460 CCCP 03-004 Perseverancia							
DIRECCIÓN:		Calle 31 #4-55			TELÉFONO:		320 329 6926		
FECHA (dd/mm/aaaa):		28-07-2023			OPERADOR:		Fundación Alimentando Sueños		
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Patacón	Sopa de Patacón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
sobretarrig mechada	sobretarrig mechada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbetes Frutos Rojos	Sorbetes Frutos Rojos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano Picado + Yogurt	Banano Picado + Yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
OBSERVACIONES: Se Ejecuta menú 17 Sin cambios									
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez Salazar					NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Benavides				

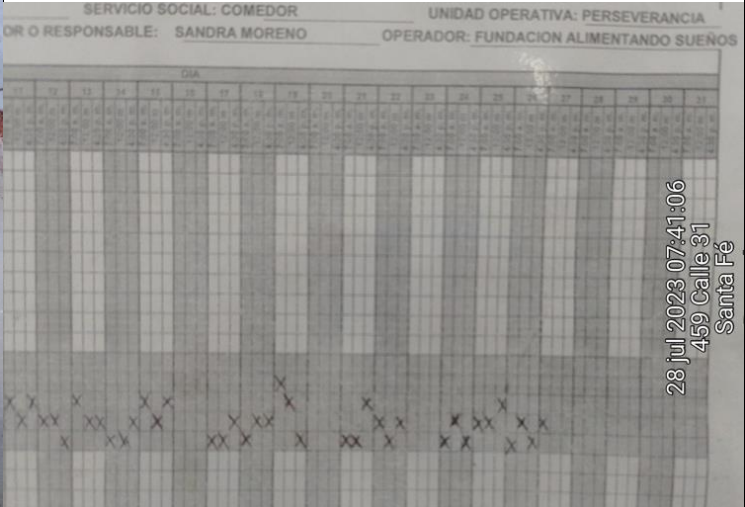
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	28	MES	07	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 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: 2 Descripción: Se evidencia que prelistan la ensalada desde el día anterior – no conforme con lo establecido en anexo técnico.	No de Variable: 32 Descripción: Se evidencia que continúa la condición de desprendimiento de pintura en pared de baño de participantes

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

	
<p>No de Variable: 9</p> <p>Descripción: Se evidencia que la sobrebarriga la cocinan desde el día anterior, no implementan el procedimiento “operación de entrega de apoyos alimentarios”</p>	<p>No de Variable: 15</p> <p>Descripción: Se evidencia que formatos de registro de temperaturas de congelación y refrigeración se encuentran desactualizados</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 17

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

Cecilia Pérez Galvis

Nombres y Apellidos

23.351.482

Cédula de Ciudadanía