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	14	8	2023	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6541-2023** Nombre Asociado: FUNDACION FABRICANDOS SUEÑOS

Nombre Comedor Comunitario : 113830-CCCP 03-005 VERACRUZ

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: EFREN GARRIDO HURTADO

2. Ubicación

Localidad: SANTA FE Barrio: LA ALAMEDA Dirección: CR12 #20-77

Tel: 6012827892 Cel.: 317641348 Correo Electrónico: comedorveracruz@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Participantes en Atención: 349

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 340 Total Asistencia del Día: 319 Total Histórico de Asistencia: 27115

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	10,1	10,3
	Fresa	10,09	10,2
	Manzana	13,4	13,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuya	26,9	27
	Azucar	2,7	2,7
Postre	Fresa	20,2	21
	Queso	6,78	7

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	X / /	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.	X / /
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.	/ X /	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.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (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.	X / /

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Food Box	21/01/2023	28/12/2021	12/04/2023	12/04/2023	UPT 401
Carne			Bet-el	9/05/2023	30/06/2020	12/04/2023	12/04/2023	UPT 401
Leche			Makro	11/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Queso			Makro	11/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Yogurt			Makro	11/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Helado			Makro	11/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Crema de leche			Makro	11/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Huevos			Makro	11/10/2022		1/09/2022		EXX 450
Mayonesa			Makro	11/10/2022		1/09/2022		EXX 450
Atún			Makro	11/10/2022		1/09/2022		EXX 450
Pulpas			Full frutas	17/11/2022		7/12/2022		WEQ 386

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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.	X / /	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).	X / /
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.	X / /	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.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [ ] 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:31/07/2023 (personal-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	Maria angela Cespeda	27/08/2022
2	Fabiola uneme Bedoya	13/04/2023
3	Evelyn Lopez Moreno	30/08/2022
4	Lizbeth Monsalvo	29/04/2023
5	Yeny carolina Cubillos	27/06/2023
6	Efren Garrido (Responsable)	31/07/2023
7	Ana Carolina Rubio (Nutricionista)	25/05/2023
8	Flyp Camilo (Aux adm)	30/08/2022
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: 27/04/2023-11/05/2023-08/07/2023 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: 03/05/2023-15/05/2023-06/07/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 8/07/2023 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maria angela Cespeda	24/04/2023 - 07/07/2023
2	Fabiola uneme Bedoya	24/04/2023 - 07/07/2023
3	Evelyn Lopez Moreno	24/04/2023 - 07/07/2023
4	Lizbeth Monsalvo	24/04/2023 - 07/07/2023
5	Yeny carolina Cubillos	24/04/2023 - 07/07/2023
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] 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:** 82,5% **Fecha:** **Día:** 26 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** AS02E744120 **Hospital/Subred:** 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 [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 1/03/2023 Empresa: Fumigaciones HYS 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 1 Mes 3 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumigaciones HYS **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 15 Mes 11 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	35
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

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

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	85,2	82,1
Cereal	ARROZ ATOMATADO	90.3	80,3
Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCIÓN SIN FRACCIONAR)	69,9	76,4
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	2,8	5,4
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	72,6	75,7
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	1,2	3,5
Postre	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	7,2	5,0

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 9 Mes 5 Año 2023 **Nutricionista** Día 23 Mes 6 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**: 23/05/2023	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 [ ] NA [X]

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 [ ] NA [X]

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 de Aprobación:** Día 11 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** Consumo de grasas saludable **Actividad Física:** Ejercicios Flexibilidad **Fecha Actividad:** 27/07/2023	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: 27/07/2023 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 [ ]	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: 14/10/2023	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 [X] 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 [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]	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 [ ]

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	106	132	
1:00 p. m.	138	243	
2:00 p. m.	285	297	
3:00 p. m.	299	319	
3:30 p. m.	319	319	
Total			

No se presento intercambio

Variable 53: No aplica

Variable 54: No aplica ,se encuentran dentro de los tiempos establecidos en anexo

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia que no se cumple con la normatividad de rotulado y etiquetado ya que se evidencia rotulo borroso de yogur, proveedor lacteos la veguita	Próxima visita
O	20	No se implementa la capacitacion de aceptacion y rechazo ya que reciben producto que no cumple con la resolucion de rotulado y etiquetado (Yogur)	Próxima visita
O	43	No se garanriza la temperatura de seguridad de aderezo "queso doble crema T:7,2"	Próxima visita
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayor de 14 años establecido en el anexo técnico, para la prepracion pechuga de pollo gratinada, ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel, Tajada de platano maduro, Jugo de maracuya y fresa con queso doble crema	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	39	2/05/2023	14/08/2023.Se continua evidenciando en la parte de abajo del meson del area de cocina tiene material no higienico (Triplex)		x	Abierto		
P	49	2/06/2023	14/08/2023:Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad del queso 7,2 °C		X	Abierto		
O	63	13/06/2023	14/08/2023:No se implementa las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión V39		X	Abierto		
O	26	11/07/2023	14/08/2023:Se evidencia piso de ingreso a la bodega con desprendimiento de pintura, Ademas deterioro en las medias cañas de pared entre ingreso de baño y bodega, la filtracion de agua no se evidencia ya que se realizo mantenimento		X	Abierto	X	
O	30	11/07/2023	14/08/2023:Se evidencia en la bodega tomascorriente de seguridad	X		Cerrado		
O	7	29/07/2023	14/08/2023:El comedor cuenta con la totalidad de la materia prima del dia siguiente	X		Cerrado		
O	16	29/07/2023	14/08/2023: El comedor no cuenta con la muestra del menu 4 el tuberculo, "Papa criolla chorreada" según lo estable el ciclo del menu para el 11 de agosto		X	Abierto		
O	34	29/07/2023	14/08/2023:Se evidencia hipoclorito que cumple con la normatividad de rotulado	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Erés Garrido Hurtado	Nelly Ortiz Lugo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1032356277	1050956811
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113830-CCCP 03-005 VERACRUZ		
DIRECCIÓN:	CR12 #20-77	TELÉFONO:	6012827892
OPERADOR	FUNDACION FABRICANDOS SUEÑOS	FECHA: (dd/dm/aaaa)	14/8/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	331

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
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	210	PESO MUESTREADO	211	260	227	218	228	257	213	236	234	224	254	232	219	203	236	257	223	259	221	227		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	124	108	104	109	122	101	112	111	107	121	110	104	97	112	122	106	123	105	108		1
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	1	1	3	1	3	3	3	1	1	3	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	121	PESO MUESTREADO	124	139	120	144	130	144	120	136	122	127	124	132	125	129	137	131	132	128	133	130		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	115	99	119	107	119	99	112	101	105	102	109	103	107	113	108	109	106	110	107	3	
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCIÓN SIN FRACCIONAR)	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCIÓN SIN FRACCIONAR)	80	PESO MUESTREADO	89	70	88	79	80	96	70	95	88	86	85	85	83	79	89	80	91	83	89	76		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	88	110	99	100	120	88	119	110	108	106	106	104	99	111	100	114	104	111	95		1
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	1	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	100	PESO MUESTREADO	115	96	106	120	89	169	124	115	94	121	108	102	122	98	107	103	116	116	97	100		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	96	106	120	89	169	124	115	94	121	108	102	122	98	107	103	116	116	97	100		1
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	1	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	49	PESO MUESTREADO	55	34	47	60	74	50	59	54	58	49	60	56	32	44	52	51	71	52	60	45		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	69	96	122	151	102	120	110	118	100	122	114	65	90	106	104	145	106	122	92		1
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	3	1	3	1	3	1	1	1	3	3	3	1	3	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	330	PESO MUESTREADO	390	380	390	390	390	330	330	320	320	330	330	340	410	330	390	400	390	370	380	390		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	115	118	118	118	100	100	97	97	100	100	103	124	100	118	121	118	112	115	118		1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	89	109	118	103	92	92	101	85	86	80	103	86	102	97	94	93	98	83	78	86		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	136	148	129	115	115	126	106	108	100	129	108	128	121	118	116	123	104	98	108		1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	3	3	3		

OBSERVACIONES: MENÚ:7, SEMANA:3

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS Nelly Berta Ortiz Lugo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS: Yuri Carrillo

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113830-CCCP 03-005 VERACRUZ		
DIRECCIÓN:	CR12 #20-77	TELÉFONO:	6012827892
OPERADOR	FUNDACION FABRICANDOS SUEÑOS	FECHA: (dd/dm/aaaa)	14/8/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _5__ AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	331

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	20	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	210	PESO MUESTREADO	211	260	227	218	228	257	213	236	234	224	254	232	219	203	236	257	223	259	221	227		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	124	108	104	109	122	101	112	111	107	121	110	104	97	112	122	106	123	105	108		1
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	1	1	3	1	3	3	3	1	1	3	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	121	PESO MUESTREADO	124	139	120	144	130	144	120	136	122	127	124	132	125	129	137	131	132	128	133	130		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	115	99	119	107	119	99	112	101	105	102	109	103	107	113	108	109	106	110	107	3	
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCIÓN SIN FRACCIONAR)	PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCIÓN SIN FRACCIONAR)	80	PESO MUESTREADO	89	70	88	79	80	96	70	95	88	86	85	85	83	79	89	80	91	83	89	76		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	88	110	99	100	120	88	119	110	108	106	106	104	99	111	100	114	104	111	95		1
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	1	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	100	PESO MUESTREADO	115	96	106	120	89	169	124	115	94	121	108	102	122	98	107	103	116	116	97	100		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	96	106	120	89	169	124	115	94	121	108	102	122	98	107	103	116	116	97	100		1
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	1	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	49	PESO MUESTREADO	55	34	47	60	74	50	59	54	58	49	60	56	32	44	52	51	71	52	60	45		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	69	96	122	151	102	120	110	118	100	122	114	65	90	106	104	145	106	122	92		1
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	3	1	3	1	3	1	1	1	3	3	3	1	3	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	330	PESO MUESTREADO	390	380	390	390	390	330	330	320	320	330	330	340	410	330	390	400	390	370	380	390		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	115	118	118	118	100	100	97	97	100	100	103	124	100	118	121	118	112	115	118		1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	89	109	118	103	92	92	101	85	86	80	103	86	102	97	94	93	98	83	78	86		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	136	148	129	115	115	126	106	108	100	129	108	128	121	118	116	123	104	98	108		1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	3	3	3		

OBSERVACIONES: MENÚ 7 , SEMANA:3

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: Neyber Arnello Ortiz Iygo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS: Efrer Garrido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	Formato No Controlado

FECHA DE VISITA	DIA	14	MES	8	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	**113830-CCCP 03-005 VERACRUZ**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**6541-2023**

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 8	**No de Variable: 16**
Se evidencia que no se cumple con la normatividad de rotulado y etiquetado ya que se evidencia rotulo borroso de yogur, proveedor lacteos la veguita	El comedor no cuenta con la muestra del menu 4 el tuberculo, "Papa criolla chorreada" según lo estable el ciclo del menu para el 11 de agosto

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	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: 7**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía