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	27	10	2023	Hora Inicio	10:50 a. m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6541-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN FABRICANDO 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: **SANTAFE** Barrio: **LA ALAMEDA** Dirección: **CRA 12 No 20-77**

Tel: **6012827892** Cel.: **3176413248** Correo Electrónico: comedorveracruz@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **324** Total Histórico de Asistencia: **47129**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne de res	1	1
	———	———	———
	———	———	———
	———	———	———
Cereal	———	———	———
	———	———	———
Verdura o ensalada	———	———	———
	———	———	———
	———	———	———

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	———	———	———
	———	———	———
Tubérculo o plátano	———	———	———
	———	———	———
Bebida de fruta	———	———	———
	———	———	———
Postre	———	———	———
	Queso doble crema	6,6	7,3

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	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	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Queso	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Yogurt	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Helado	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Crema de leche	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Huevos	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088
Atún	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088
Pulpas	———	———	FULL FRUTAS	25/05/2023	_____	7/12/2022	_____	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [ ] NC [X] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: **29-09-2023 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	**EFREN GARRIDO (RESPONSABLE DE SERVICIO)**	**31/07/2023**
2	**ANDRES BORGES (NUTRICIONISTA)**	**21/06/2023**
3	**FILYP CARRILLO (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)**	**1/09/2023**
4	**EVELYN LÓPEZ MORENO**	**1/09/2023**
5	**MARIA ANGELA CESPEDES TAUTIVA**	**28/08/2023**
6	**FABIOLA UNEME BEDOYA**	**13/04/2023**
7	**JENNY CAROLINA CUBILLOS**	**27/06/2023**
8	**IMELDA VARGAS**	**30/09/2023**
9	———————————	———————

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: **27/04/2023-11/05/2023-08/07/2023-03/10/2023** 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- 06/07/2023-22/08/2023-03/10/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: **04/05/2023-11/05/2023-08/07/2023-19/08/2023-05/10/2023** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] TEMA: Resolución 5109 Rotulado

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**EVELYN LÓPEZ MORENO**	**24/04/2023- 02/10/2023**
2	**MARIA ANGELA CESPEDES TAUTIVA**	**24/04/2023- 02/10/2023**
3	**FABIOLA UNEME BEDOYA**	**24/04/2023- 02/10/2023**
4	**JENNY CAROLINA CUBILLOS**	**24/04/2023- 02/10/2023**
5	**IMELDA VARGAS**	**03/10/2023- 02/10/2023**
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Porcentaje de Cumplimiento:__ 79 %** **Fecha: Día: 25 Mes: 04 Año: 2023 Nº Acta: ___ ASO2E 731654** **Hospital/Subred: CENTRO ORIENTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **01/03/2023** Empresa: **HYS FUMIGACIONES** 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 29 Mes 08 Año 2023 Material: PVC Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: HIGIENE Y SALUD FUMIGACIONES** **Concepto 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 [ ] NC [X] 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 ARRACACHA	61,3	88.3
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	71.3	73,2
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	70,5	74,2
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	75,4	73,1
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	70.1	54
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	7,8	5,4
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso 7,5	4,5

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 _**12**__ Mes _**09**__ Año _**2023** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **23** Mes **06** Año **2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **13/06/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia: 03/08/2023** **Fecha Socialización**: **02/09/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 22 CANALIZACIONES

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día **11** Mes **07** Año **2023** **Actividad IEC**: Consumo Frutas y Verduras **Actividad Física**:Ejercicios de flexibilidad **Fecha Actividad:** 15/09/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 15/09/2023 _____ 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 [ ] ENVIO 23/05/2023 SOCIALIZACIÓN 23/05/2023	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: **14/10/2022**	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
11:40 a. m.	94	74	Se evidencia coincidencia entre el RAD y el formato de firmas
12:45 p. m.	176	180	
2:00 p. m.	276	319	
3:00 p. m.	324	324	
3:30 p. m.			
Total	324	324	

Se realiza visita de supervisión al comedor Veracruz seguimiento al acta de visita 12/10/2023. Se entrega menú N° 23 semana 4

Variable 4: se realizó la encuesta de aceptación del menú vegetariano a 297 participantes el día 08/05/2023 de los cuales el 80,1% refieren no aprobarlo, fue enviado a la nutricionista local el resultado de la respuesta el día 18705/2023 para conocimiento. Se Encuentra en formato antiguo, se realizará el cambio respectivo del formato correspondiente.

Al eraliar la verificación de supervisión se evidencia que el jugo preparado no corresponde con la fruta del menú dado que las carácteristicas organolépticas son completamente diferentes, el jugo ya estaba preparado según se refiere con la cantidad de leche determinada, sin embargo se adicionan 8 Kg de pulpa de feijoa que se indica no se habían incluido por tema de temperatura.

De igual forma se observa a las 11:00am que no se había adicionado la carne de la sopa que se encuentra en el lavaplatos en recipiente descongelada por lo cual se procede a realizar cocción en recipiente independiente para sobre las 11:45am cuando ya han pasado cerca de 80 participantes.

Variable N°51, 55 y 56: NA. Se encuentran dentro de tiempos de acuerdo a cronograma, no se han realizado. Se proyecta realizarlos el 28/10/2023.

Variable 1 Se evidencia intercambio autorizado de menú 20 se entrega mandarina en lugar de granadilla.

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

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	3	Se evidencia que el comedor no realiza prealistamiento adecuado con todos sus pasos para garantizar el uso oportuno de las materias primas en las preparaciones ni pesado de las mismas. Se evidencia al momento de la verificación de la supervisión la no adición de carne a la preparación de carne de la sopa, 8Kg de pulpa de feijoa del sorbete, 3kg de plátano de tubérculo, 2Kg de huevo de la tortilla y carne de cerdo de la preparación. Así mismo no se realiza selección adecuada de papa criolla almacenada en refrigeración.	Próxima visita
R	5	Se evidencia adición de 1 kg de carne para sopa sobre las 11:40am, posterior a la verificación por parte de la interventoría cuando ya habían pasado más de 70 participantes, este producto se encontraba en una jarra empacado en el lavaplatos del área de preparación. A las 11:00am que se realizó veriiicación de la preparación no se encontraba. De igual forma sobre la misma hora a la llegada de la interventoría se adicionan 8Kg de fruta a la preparación del sorbete de feijoa, según se refiere no se había realizado por temas de manejo de temperatura.Única materia prime faltante de la preparación que no había sido debidamente homogenizada.	Inmediato
R	6	Se evidencia 9,35Kg de zanahoria prealistada (pelada) al macenada en canastillla en área de bodega fruver, en estado de sobremaduración, ablandamiento y con crecimiento fúngico y pudrición, así mismo 11,1Kg papa criolla en estado no óptimo para uso en bolsa refigerada	Inmediato
O	9	Se evidencia en formato de recpción de materias primas que no se consideran criterios de aceptación y rechazo por recepción de queso doble crema el día 20/10/2023, con vencimiento del 23/10/2023 cuando su uso corresponde al 25-26-27/10/2023; se recibe sobrebarriga marcada como carne de cadera del menú 24; formato de preparación de alimentos presenta temperaturas no apropiadas en algunas preparaciones frías: aguacate.	Próxima visita
O	11	Se evidencia que no se realiza almacenamiento adecuado de zanahoria prealistada, que se encuentra pelada y almacenada en canastillas en la bodega de almacenamiento de fruver, y no en debida refrigeración, lo cual generó crecimiento micelar, reblandecimiento y pudrición del producto	Próxima visita
O	43	Se evidencia servido de alimentos a los participantes en platos mojados. Adicionalmente temperatura del aderezo del postre, queso doble crema no cumple con la temperatura de conservación de 7,5°C.	Próxima visita
O	46	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupos de edad de mayores de 14 añospor no ajustrase al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones: sopa de arracacha, arroz con pimentón, carne de cerdo en salsa de piña, plátano maduro con canela y banano con queso	Próxima visita
O	47	Se evidencia sorbete de feijoa con característica que no son propias, se observan pequeños trozos colr amarillo, aguado sin sabor característico de fruta. Arroz con pimentón sin color y sabor carácterístico como arroz blanco.	Próxima visita
O	49	Se evidencia que el comedor no garantia temperaturas de seguridad de para las preparaciones de sorbete de feijoa, sopa de arracacha, plátano maduro con canela y queso doble crema del postre banano con queso doble crema de la jornada.	Próxima visita
O	58	Se evidencia vencimiento de certificado de bomberos del 14/10/2023 con gestión de solicitud del 24/10/2023, sin embargo aún no ha realizado pago se encuentra a la espera de emisión del mismo.	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	27/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se realiza mantenimiento de los mesones , se cambia el triplex por material metálico, se realiza emboquillado de baldosas de los mesones, en mesones de cemento se realiza mantenimiento de pintura; también ajuste de rejilla del sifon en área de neveras. Se da cierre al plan.	X		Cerrado		
O	63	13/06/2023	27/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se realizan las acciones correctivas y se subsanan los hallazgos generados.	X		Cerrado		
O	22	12/10/2023	27/10/2023. En visita de seguimiento se evidencian soporte de capacitación que relaciona duración de dos horas, de acuerdo al cronograma para el mes de octubre .	X		Cerrado		
O	36	12/10/2023	27/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se implementa de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección del plan de saneamiento.	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
Efrén Garrido	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	51977999
1032366272	Firma
Cédula de Ciudadanía	María Consuelo Duarte H
Responsable del servicio	Cédula de Ciudadania
Cargo	Apoyo a Supervisión
	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 INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Codigo: FOR-PSS-252 Version: 2 Fecha: Memo int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTAFE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113830-CCCP 03-005 VERACRUZ		
DIRECCIÓN:	CRA 12 No 20-77	TELÉFONO:	6012827892
OPERADOR	FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/10/2023

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

						NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	20	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	296	200	200	266	212	272	264	210	202	200	246	179	196	201	189	211	222	218	217	200		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	141	95,2	95,2	127	101	130	126	100	96,2	95,2	117	85,2	93,3	96	90	100	106	104	103	95		
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	1	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	57	PESO MUESTREADO	68	56	62	66	57	61	58	59	69	61	45	72	64	64	92	71	61	65	52	55		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	119	98,2	109	116	100	107	102	104	121	107	78,9	126	112	112	161	125	107	114	91,2	96		
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	145	138	126	131	147	123	141	118	134	124	137	135	137	143	116	136	129	135	125	120		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	114	104	108	121	102	117	97,5	111	102	113	112	113	118	95,9	112	107	112	103	99		
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	3	1	3	3	3	1	1	1	1	3	1	3	1	3	3		
Mayores de 14 años	20	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	85	PESO MUESTREADO	75	78	82	76	75	82	71	65	87	55	59	56	65	71	73	60	64	53	55	65		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88,2	91,8	96,5	89,4	88,2	96,5	83,5	76,5	102	64,7	69,4	65,9	76,5	84	85,9	71	75,3	62,4	64,7	76		
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Mayores de 14 años	20	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	66	72	75	76	65	51	61	68	55	60	40	50	75	81	52	66	64	99	75	71		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,4	98,6	103	104	89	69,9	83,6	93,2	75,3	82,2	54,8	68,5	103	111	71,2	90	87,7	136	103	97		
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1	3	1	1	3	3		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	330	PESO MUESTREADO	300	320	290	300	300	320	340	350	360	320	340	340	340	330	320	340	360	350	360	350	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,9	97	87,9	90,9	90,9	97	103	106	109	97	103	103	103	100	97	103	109	106	109	106		
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	80	PESO MUESTREADO	58	54	44	59	60	55	51	55	46	46	48	42	43	53	48	51	45	48	54	86		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	72,5	67,5	55	73,8	75	68,8	63,8	68,8	57,5	57,5	60	52,5	53,8	66	60	64	56,3	60	67,5	108		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3		

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menù 23 .

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Yuri Carrillo

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTAFE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113830-CCCP 03-005 VERACRUZ		
DIRECCIÓN:	CRA 12 No 20-77	TELÉFONO:	6012827892
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/10/2023	OPERADOR:	FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	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	6	6	6	7	6	1	Arroz blanco sin caracteristicas propias del alimento
		2	6	6	6	7	6		
		3	6	6	6	7	6		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	5	5	5	6	6	1	La preparación no presenta carácteristicas propias de color, olor y sabor. Se evidencia producto aguado sin sabor definido.
		2	5	5	5	6	6		
		3	5	5	5	6	6		
BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: menú N° 23 semana 4

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Edier Garrido Hurtado

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	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	10	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: 3	No de Variable: 5
Descripción: Se evidencia que el comedor no realiza prealistamiento adecuado con todos sus pasos para garantizar el uso oportuno de las materias primas en las preparaciones ni pesado de las mismas. Se evidencia al momento de la verificación de la supervisión la no adición de carne a la preparación de carne de la sopa, 8Kg de pulpa de feijoa del sorbete, 3kg de plátano de tubérculo, 2Kg de huevo de la tortilla y carne de cerdo de la preparación. Así mismo no se realiza selección adecuada de papa criolla almacenada en refrigeración.	**Descripción:**. Se evidencia adición de 1 kg de carne para sopa sobre las 11:40am, posterior a la verificación por parte de la interventoría cuando ya habían pasado más de 70 participantes, este producto se encontraba en una jarra empacado en el lavaplatos del área de preparación. A las 11:00am que se realizó verificación de la preparación no se encontraba. De igual forma sobre la misma hora a la llegada de la interventoría se adicionan 8Kg de fruta a la preparación del sorbete de feijoa, según se refiere no se había realizado por temas de manejo de temperatura, única materia prime faltante de la preparación que no había sido debidamente homogenizada.





No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia 9,35Kg de zanahoria prealistada (pelada) almacenada en canastillla en área de bodega fruver, en estado de sobremaduración, ablandamiento y con crecimiento fúngico y pudrición, así mismo 11,1Kg papa criolla en estado no óptimo para uso en bolsa refrigerada

No de Variable: 46

Descripción: Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupos de edad de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones: sopa de arracacha, arroz con pimentón, carne de cerdo en salsa de piña, plátano maduro con canela y banano con queso





No de Variable: 47 **Descripción:** Se evidencia sorbete de feijoa con característica que no son propias, se observan pequeños trozos color amarillo, aguado sin sabor característico de fruta. Arroz con pimentón sin color y sabor característico como arroz blanco.	**No de Variable: 49** **Descripción:** Se evidencia que el comedor no garantiza temperaturas de seguridad de para las preparaciones de sorbete de feijoa, sopa de arracacha, plátano maduro con canela y queso doble crema del postre banano con queso doble crema de la jornada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 23**

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

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía