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	2	6	2023	Hora Inicio	11:00am	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: **331**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **290** Total Histórico de Asistencia: **9334**

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 [ ] NC [X] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Postre	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [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	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	12/09/2022	———	WHO 764
Queso	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	12/09/2022	———	WHO 764
Yogurt	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	12/09/2022	———	WHO 764
Helado	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	12/09/2022	———	WHO 764
Crema de leche	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	12/09/2022	———	WHO 764
Huevos	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	11/07/2022	———	KOK 290
Atún	AKROS	———	MAKRO	11/10/2022	———	11/07/2022	———	KOK 290
Pulpas	———	———	FULL FRUTAS	17/11/2021	———	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 [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [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**: **08-05-2023 Personal** **23-05-2023 Participantes**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**EFREN GARRIDO (RESPONSABLE DE SERVICIO)**	**29/07/2022**
2	**ANA CAROLINA RUBIO (NUTRICIONISTA)**	**25/05/2023**
3	**FILYP CARRILLO (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)**	**30/08/2022**
4	**SENOVIA ANGOLA CASTILLO**	**11/10/2022**
5	**MARIA ANGELA CESPEDES TAUTIVA**	**27/08/2022**
6	**FABIOLA UNEME BEDOYA**	**13/04/2023**
7	**LILIA ESMERALDA CASTELLANOS**	**13/04/2023**
8	**EVELYN LÓPEZ MORENO**	**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** 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**	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** 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	**SENOVIA ANGOLA CASTILLO**	**24/04/2023- 26/05/2023**
2	**MARIA ANGELA CESPEDES TAUTIVA**	**24/04/2023- 26/05/2023**
3	**FABIOLA UNEME BEDOYA**	**24/04/2023- 26/05/2023**
4	**LILIA ESMERALDA CASTELLANOS**	**24/04/2023- 26/05/2023**
5	**EVELYN LÓPEZ MORENO**	**24/04/2023- 26/05/2023**
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 01 Mes 03 Año 2023 Material: PVC Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: HYS 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 [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [ ] 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 PATACÓN	75	70,1
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	86,9	71,5
Proteína	SOBREBARRIGA MECHADA	58,8	57
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	12	5,2
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	82,7	80
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	12,9	2
Postre	BANANO CON YOGURT	3,4	4,3

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_21_**_ Mes **_11_**_ Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día __ Mes __ Año ___	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** **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 Aprobación:** Día _____ Mes _____ Año _____ **Actividad IEC**:_____ **Actividad Física**:_____ **Fecha Actividad:**_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: **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 [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
12 m	103	115	Durante la supervisión se evidenciaron diferencias de los registros de participantes en el RAD con las planillas.
1:00 p. m.	151	152	
2:00 p. m.	214	226	
3:00 p. m.	277	290	
3:30 p. m.	290	290	
Total	290	290	

Se realiza visita de supervisión al comedor Veracruz seguimiento al acta de visita 19/05/2023.

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.

Variable 53: No aplica, debido a que la nutricionista local no lo ha socializado aún.

Variable 55: Se envió el cronograma de promoción de estilos de vida saludable al nutricionista local el día 24/05/2023 a la nutricionista local, sin embargo, envió únicamente el cronograma, no envío el plan de promoción de estilos de vida con estrategias, se encuentra en espera de

Variable 54, 56: No aplican, se encuentran dentro de los tiempos establecidos de ejecución.

Variable 57: fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 23/05/2023.

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	15	El “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde a las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	Próxima Visita
O	46	No cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 17 –semana 3 para grupo de edad mayores de 14 años en sopa (sopa de patacón), proteína) (sobrebarriga mechada), ensalad (silvestre), tubérculo (papa criolla dorada) , sorbete de frutos rojos y postre (banano con yogurt)., no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones sobrebarriga mechada T1= 58,8°C y T2= 57°C, ensalada silvestre T1= 12 y sorbete de frutos rojos T1= 12,9°C.	Próxima Visita
O	50	La Nutricionista del asociado Ana Carolina Rubio, no cuenta con asistencias en Sensibilización Vigilancia Nutricional.	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
O	2	2/05/2023	02/06/2023: La variable continúa abierta ya que nos e verifico el día de hoy, se hara seguimiento en la siguiente visita.		X	Abierto		
O	3	2/05/2023	02/06/2023: La variable continúa abierta ya que nos e verifico el día de hoy, se hara seguimiento en la siguiente visita.		X	Abierto		
R	5	2/05/2023	02/06/2023: La variable continúa abierta ya que no se verificó el día de hoy. Se hará seguimiento en la siguiente visita.		X	Abierto		
O	7	2/05/2023	02/06/2023: Se evidencia aceite de origen vegetal (aceite de soya).	X		Cerrado		
O	8	2/05/2023	02/06/2023: Se evidencia rótulo de carne con información legible de la fecha de vencimiento.	X		Cerrado		
O	26	2/05/2023	02/06/2023: Se evidencia que se realizó mantenimiento a pared que presentaba humedad debajo del lavaplatos.	X		Cerrado		
O	27	2/05/2023	02/06/2023: Se evidencia que cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria, se realizó mantenimiento a pared debajo de lavaplatos.	X		Cerrado		
O	39	2/05/2023	02/06/2023: El asociado solo adquirió canecas de 50 a 65 lt, aún no se cuenta con equipo de refrigeración, 1 plancha para asar, tablas verde y azul acorde con las medidas según anexo técnico.Se genera Plan de mejroa		X	Abierto	X	
O	43	2/05/2023	02/06/2023:Se evidencia que en el servido se asegura una presentación adecuada, las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús.	X		Cerrado		
O	47	2/05/2023	02/06/2023: Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de frutos rojos, no presentan conformidad con la calidad esperada, su sabor es insípido, no se percibe el sabor de la uva y mora en el sorbete, su aspecto es aguado, tampoco se siente el sabor acentuado de la leche. La textura es delgada y color tenue rosado, no característico de los frutos rojos. se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	9	19/05/2023	02/06/2023 Se evidencia que aún no se entregan cubiertos a los participantes, ellos mismos los traen para consumir sus alimentos.		X	Abierto		
O	51	19/05/2023	02/06/2023 La Nutricionista del asociado envío cronograma trimestral de toma de talla y peso a Nutricionista local el día 23/05/2023, sin embargo, se verifica que no presenta fecha establecida en el cronograma donde especifique cuando se va a efectuar.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Efrén Garrido	Dary Milena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1032356272	52696524
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 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)	2/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	289

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 PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	210	PESO MUESTREADO	270	283	315	265	230	243	219	218	244	233	240	224	213	217	244	200	225	210	218	229		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	135	150	126	110	116	104	104	116	111	114	107	101	103	116	95,2	107	100	104	109		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	3	3	1	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	55	PESO MUESTREADO	70	79	62	61	67	57	57	69	55	49	50	59	57	52	50	57	60	63	57	60		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	127	144	113	111	122	104	104	125	100	89,1	90,9	107	104	95	90,9	104	109	115	104	109		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	3	3	1	3	1	1	3	3	1	1	3	3	1	3	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	124	123	126	106	101	128	122	123	121	120	126	119	125	120	120	116	122	120	120	120	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	102	104	87,6	83,5	106	101	102	100	99,2	104	98,3	103	99	99,2	95,9	101	99,2	99,2	99,2		
					CALIFICACION	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	93	86	98	90	79	83	76	83	76	80	102	90	76	91	92	116	98	102	73	90		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	86	98	90	79	83	76	83	76	80	102	90	76	91	92	116	98	102	73	90		
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	1	1	1	1	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	55	59	63	50	62	50	55	62	59	50	50	51	65	55	49	66	54	61	58	64		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,5	104	111	87,7	109	87,7	96,5	109	104	87,7	87,7	89,5	114	96	86	116	94,7	107	102	112		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	3	3	3	1		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	330	PESO MUESTREADO	250	250	300	300	290	270	250	250	300	260	330	300	300	310	300	300	290	340	330	290		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75,8	75,8	90,9	90,9	87,9	81,8	75,8	75,8	90,9	78,8	100	90,9	90,9	94	90,9	90,9	87,9	103	100	87,9		
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1		
Mayores de 14 años	20	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	89	59	68	71	57	69	73	70	63	94	97	78	79	102	68	65	73	84	69	90		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	73,8	85	88,8	71,3	86,3	91,3	87,5	78,8	118	121	97,5	98,8	128	85	81,3	91,3	105	86,3	113		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	3	1	1	1	3	3	1	1		

OBSERVACIONES: Semana 3 - Menù 17 Se realizo el intercambio de componente uchuva de la ensalada silvestre por uva, presenta aval de la nutricionista del asociado.

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Y. Lena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Efren Garrido

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SANTAFE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113830-CCCP 03-005 VERACRUZ**		
DIRECCIÓN:	**CRA 12 No 20-77**	**TELÉFONO:**	**6012827892**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**2/06/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN FABRICANDO 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		
SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA 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		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	5	7	4	4	5	1	Las caractensitcas organolepticas del sorbete no son acordes a la calidad esperada
		2	5	7	4	4	5		
		3	5	7	4	4	5		
BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Pos

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Epifanio Garrido

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

FECHA DE VISITA	DIA	02	MES	06	AÑO	2023

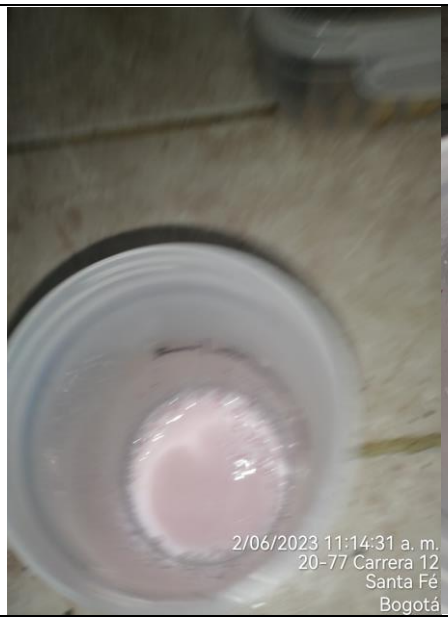
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113830-CCCP 03-005 VERACRUZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6541-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 47

Descripción: 02/06/2023: Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de frutos rojos, no presentan conformidad con la calidad esperada, su sabor es insípido, no se percibe el sabor de la uva y mora en el sorbete, su aspecto es aguado, tampoco se siente el sabor acentuado de la leche. La textura es delgada y color tenue rosado, no característico de los frutos rojos. se genera plan de mejora.



No de Variable: 9

Descripción: 02/06/2023 Se evidencia que aún no se entregan cubiertos a los participantes, ellos mismos los traen para consumir sus alimentos.









No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones sobrebarriga mechada T1= 58,8°C y T2= 57°C, ensalada silvestre T1= 12 y sorbete de frutos rojos T1= 12,9°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____17_____

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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