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 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	18	5	2023	Hora Inicio	11:15am	Hora Finalización	5:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6544-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN MARÍA PAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES

Fecha Inicio Operación: 21/04/2023 Fecha Final Operación: 20/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Olga Milena Barriga

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: San Carlos de Tibabuyes Dirección: Calle142 Bis A # 140 A -17

Tel: 6018053228 Cel.: 3016860190 Correo Electrónico: comedorsancarlosdetibabuyes@outlock.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 298

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 297 Total Histórico de Asistencia: 6732

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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 [ ] NA [X]

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	7	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 [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Imperio de las carnes	1/09/2022	Imperio de las carnes	1/09/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI839
Carne	Imperio de las carnes	1/09/2022	Imperio de las carnes	1/09/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI839
Leche	Comercializadora Galales SAS		Alquería	No presenta		13/09/2022		JKU385
Queso	Comercializadora Galales SAS		Juanos	No presenta		13/09/2022		JKU385
Yogurt	Comercializadora Galales SAS		Colfrance	No presenta		13/09/2022		JKU385
Helado	Comercializadora Galales SAS		Colombina	No presenta		13/09/2022		JKU385
Crema de leche	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU385
Huevos	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Mayonesa	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Atún	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Pulpas	Pulpas en la sabana SAS	10-14/11/2022	Pulpas en la sabana SAS	10-14/11/2022		13/09/2022		JKU385

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [ ] NC [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 periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [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:** 22/04/2023 a Manipuladoras	C [ ] NC [ ] NA [X]

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	Olga Barriga (Responsable)	11/08/2022
2	Andrés Pineda V (Auxiliar Administrativo)	18/04/2023
3	Carolina Giraldo (Microbiología)	31/01/2023
4	Emilse Suarez	19/08/2022
5	Belinda Socha	9/05/2023
6	Flor Garzón	9/05/2023
7	Mireya Bohorquez	27/09/2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 24/04/2023 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: 22/04/2023	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: 24/04/2023-16/05/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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: Plan de saneamiento

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Emilse Suarez	22/04/2023-10/05/2023
2	Belinda Socha	22/04/2023-10/05/2023
3	Flor Garzón	22/04/2023-10/05/2023
4	Mireya Bohorquez	22/04/2023-10/05/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	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 generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	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 [ ]

N°	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_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___97___ % **Fecha:** Día: ___24___ Mes: __11____ Año: ___2022_____ **N° Acta:** _____AS02N 129404_____ **Hospital/Subred:** _____Sub red de integrada de servicios de salud Norte_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: _____20/02/2023_____ Empresa:_____Fumycontrol SAS____ 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 __20__ Mes __02__ Año ___2023____ **Material:** ___PVC-Plástico__ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** _1000L___ **Empresa:** _____Fumycontrol SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____ Favorable_____SQ07C 003366_____ **Fecha Concepto:** Día _24__ Mes _10__ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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	101
Cuchara postre	1 por cada participante	520
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	377
Tenedor mesa	1 por cada participante	342
Postrera	1 por cada participante	394
Vaso jugo	1 por cada participante	307
Plato sopa	1 por cada participante	529
Plato seco	1 por cada participante	550

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	35
Recipiente hermético 1000 ml	30	35
Recipiente hermético 330 ml	30	35
Recipiente hermético 200 ml	30	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	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	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	68,7	73,4
Cereal	ARROZ CON PEREJIL	69,2	71.9
Proteina	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	65,1	76,3
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	71,8	75,0
Tubérculo o Plátano	PAPA CHORERADA	68,6	71,2
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	8,7	8,0
Postre	PERA CON HELADO	2,1	2,5

Categoria 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 __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Nutricionista :** Día __-___ Mes ___-__ Año ___-____	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 fisico con firma y matricula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X] Se toman talla y peso de 13 participantes el 6 y 9/05/2023+ 5 del 16/05/2023

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 ☒	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 ☒

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 ☐ 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:** _____Con solicitud y pago_____	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en 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	62	146	Se evidencia coincidencia entre el RAD y el registro de participantes.
1:00 p. m.	183	276	
2:00 p. m.	290	294	
3:00 p. m.	297	297	
3:30 p. m.	297	297	
Total	**297**	**297**	

Se realiza seguimiento comedor comunitario San Carlos de Tibabuyes al acta de visita del 12/05/2023. Se entrega menú N° 4.

Variable N°1. Se evidencia intercambio para menú N° 1 del 15/05/2023 para entrega de melón en lugar de fresa del postre; menú N°4 del 18/05/2023 para entrega de pera en lugar de manzana del postre y del 19/05/2023 para entrega de fresa en lugar de melón del postre.

Variable N°4. NA. Dentro de tiempo establecido en el anexo

Variable N°18. NA. El comedor realiza y soporta socialización de lavado de manos del 22/04/2023, sin embargo se encuentra en tiempo para la socialización a los participantes, se refiere estar programado en el mes de mayo en varias sesiones.

Variables N°51,53,54,55,56. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo

Variables N°57. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo para Plan de Emergencias

Variables N°58.A la espera de visita ya realizada solicitud y con pago, remitirá nueva solicitud

Variable N°50. NA. La responsable del servicio y la nutricionista del asociado, refieren haber realizado la capacitación de sensibilización el 9/05/2023, pero están a la espera del soporte de asistencia.

Variable N°42. Se envió solicitud de autorización para entrega en casa al nivel local para 9 participantes, a la espera de respuesta.

La supervisión hace presencia en el comedor sobre las 11:00 am para verificación de la entrega. Se evidencia servido de jugos para todos los grupos en vaso con medidas inferiores a 280mL, postres de pera con pesos entre 46,6g para todos los grupos de edad, helado derretido y en pequeñas porciones.

Se observa al finalizar el servicio a las 3:30pm con una asistencia de 297 participantes sobrante de : 2Kg de helado de la jornada, sopa de patacón, arroz con perejil, verdura cocida.

El comedor no cuenta con servicio de agua por corte programado desde el 17/05/2023 por 72 horas, para el día de hoy ya no cuenta con reserva del tanque. Se evidencia que cuenta con agua conservada en ollas y canecas plasticas recogido por el personal. Al concluir la visita se reporta que está retornando el servicio.

Se evidencia 7Kg de huevos ya fuera de su tiempo de vida útil FV. 15/05/2023 para el menú N°5 del 19/05/2023, al concluir la visita no se evidencia su cambio.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Olga Milena Barraga Hernandez
CC 53.090.165.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	6	Se evidencia 7Kg de huevo marca Sol naciente, correspondiente a la materia prima del menú N°5 de entrega el 19/05/2023 con fecha de vencimiento 15/05/2023- Fuera de su vida útil.	Inmediato
O	9	Se evidencia que no se implementan los criterios de aceptación y rechazo debido a que se recibe huevo con fecha de vencimiento próxima que para el uso, para el menú de uso (19/05/2023) ya tendría caducidad.	Próxima visita
O	47	Se evidencia al llegar la supervisión sobre las 11:00am , postre servido y entregado a los participantes con helado derretido completamente y en pequeña cantidad, sorbete de guayaba con características no propias al producto, rosado fuerte sabor aguado.	Próxima visita
O	46	Se evidencia que el comedor no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años y por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de arroz con perejil, verdura campesina, papa chorreada y pera con helado. Al llegar la supervisión se evidencia servido de sorbete de guayaba en vasos de capacidad inferior de 300mL- medidas de 250 y 270mL y postres con helado en baja cantidad derretido fruta entre 45 y 60g para todos los grupos, situación corregida posteriormente.	Próxima visita
O	62	Se evidencia que el comedor no cuenta con la señalización fotoluminicente para la salida de emergencia	Próxima visita

Capitulo 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	30	26/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con protección en las instalaciones eléctricas (tomacorriente) en cocina y en despensa tipo GFCI. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	39	26/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con extractor de aire, sin embargo se mantiene la condición del empaque de puerta de Congelador inferior izquierda de equipo mixto que no garantiza hermeticidad. Las puertas de los dos congeladores del mismo equipo, no ajustan debidamente. No se cuenta aún con las 3 pailas de capacidad de 23,5L. Durante la jornada se observan 2 termómetros para alimentos caliente que evidencian mal funcionamiento y uso de una jarra de jugo partida. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	49	26/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza la temperatura de seguridad de la preparación de sorbete de guayaba T°1: 8,7°C y T°8,0°C. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	8	12/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con materias primas que dan cumplimiento a la resolución 5109 y Decreto 1500.	X		Cerrado		
O	10	12/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con los conceptos higienico sanitarios de los proveedores directos de leche, queso, yogurt y helado.		X	Abierto		
O	11	12/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con adecuadas condiciones de almacenamiento para los productos que requieren condición de frio	X		Cerrado		
O	36	12/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con información del agente amonio cuaternario genérico, aún no del producto. Pendiente elaborar forma de uso y frecuencia de aplicación.		X	Abierto		
O	60	12/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor, aún no cuenta con los extintores debidamente señalizados en las áreas del comedor.		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
Olga Milena Barriga Hernandez	Maira Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Maira Consuelo Duarte H
Firma	Firma
53.090.105	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a 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	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:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	**113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES**		
DIRECCIÓN:	Calle142 Bis A # 140 A -17	**TELÉFONO:**	3016860190
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/05/2023	**OPERADOR:**	FUNDACIÓN MARÍA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	6	6	6	6	6	1	Características no propias del producto en cuanto a color, sabor y olor. No se evidencia suficiente adición de perejil
		2	6	6	6	6	6		
		3	6	6	6	6	6		
MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	6	7	6	7	6	1	Características no propias del alimento: sabor aguado color no característico de sorbete.
		2	6	7	6	7	6		
		3	6	7	6	7	6		
MANZANA TAJADA CON HELADO	PERA TAJADA CON HELADO	1	7	7	7	5	6	1	Téxtura líquida del helado
		2	7	7	7	5	6		
		3	7	7	7	5	6		

OBSERVACIONES: Semana 1 menú 4

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.	NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Milena Barriga H

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 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES		
DIRECCIÓN:	Calle142 Bis A # 140 A -17	**TELÉFONO:**	3016860190
OPERADOR	FUNDACIÓN MARÍA PAZ	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	18/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES**	0	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS**	0	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A _8__ AÑOS**	16	**GRUPO ETÁREO 4: DE _ 9__A _13_ AÑOS**	64	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14_ AÑOS**	220

						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	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	210	PESO MUESTREADO	226	218	232	214	219	220	240	212	229	230	213	209	215								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	104	110	102	104	105	114	101	109	110	101	100	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	121	PESO MUESTREADO	121	126	118	104	119	112	122	123	107	124	115	99	102									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	98	86	98	93	101	102	88	102	95	82	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	1									
Mayores de 14 años	13	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	67	PESO MUESTREADO	73	72	72	67	73	74	74	79	66	73	72	79	68								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	107	107	100	109	110	110	118	99	109	107	118	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	85	PESO MUESTREADO	95	102	104	87	88	91	99	94	91	108	95	88	91									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	120	122	102	104	107	116	111	107	127	112	104	107									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	1	1	3	1	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	67	PESO MUESTREADO	82	89	79	74	67	66	62	77	63	61	65	76	55									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	133	118	110	100	99	93	115	94	91	97	113	82									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	1	1									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	250	250	330	330	330	330	330	330	330	330	330	350	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	76	76	100	100	100	100	100	100	100	100	100	106	100									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	MANZANA TAJADA CON HELADO	PERA TAJADA CON HELADO	80	PESO MUESTREADO	60	62	72	80	91	89	81	90	89	90	98	91	78									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75	78	90	100	114	111	101	113	111	113	123	114	98									
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	1	3	1	1	1	1	1	3									

OBSERVACIONES: Semana 1 menú N°4.

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Ulona Barraza H

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	18	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6544-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia 7Kg de huevo marca Sol naciente, correspondiente a la materia prima del menú N°5 de entrega el 19/05/2023 con fecha de vencimiento 15/05/2023- Fuera de su vida útil.

No de Variable: 47

Descripción: Se evidencia al llegar la supervisión sobre las 11:00am , postre servido y entregado a los participantes con helado derretido completamente y en pequeña cantidad, sorbete de guayaba con características no propias al producto, rosado fuerte sabor aguado.





No de Variable: 46

Descripción: Se evidencia que el comedor no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años y por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de arroz con perejil, verdura campesina, papa chorreada y pera con helado. Al llegar la supervisión se evidencia servido de sorbete de guayaba en vasos de capacidad inferior de 300mL- medidas de 250 y 270mL y postres con helado en baja cantidad derretido fruta entre 45 y 60g para todos los grupos, situación corregida posteriormente.

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