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: 04 | 01 | 2024 Hora Inicio: 8:30 am Hora Finalización: 4:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6553-2023 Nombre Asociado: Corporación Comedc

Nombre Comedor Comunitario: 113302-CCCP 04-003 Veinte de Julio

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 08/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: Sandra Milena Rodriguez.

2. Ubicación

Localidad: San Cristobal Barrio: Veinte de Julio Dirección: KR 7A BIS 27B 05

Tel: \ Cel.: 3162576769 Correo Electrónico: comedorveintedejulio@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Participantes en Atención: 349

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 344 Total Histórico de Asistencia: 69168

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pepino	16,6	17,18
	Tomate	16,6	16,9
	Cilantro	1,2	1,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano	23,1	24,0
Bebida de fruta	Guanábana	26,9	27
	Leche	84,3	85
Postre	Mandarina	27,0	34,5.

(350 Unidades)

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 [ ] NC [X] 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			Frovi-Pollo	03/10/23	13/07/2021	14/03/23	14/03/23	522 213
Carne			Best Market	18/09/22	19/10/2021	07/02/23	07/02/23	WUD 187
Leche			Villa Aura	09/02/23		13/09/23		WIID 764
Queso			Villa Aura.	09/02/23		13/09/23		WIID 764
Yogurt			Mauro	24/01/23		13/09/23		WIID 764
Helado			Mauro	24/01/23		13/09/23		WIID 764
Crema de leche			Mauro	24/01/23		13/09/23		WIID 764
Huevos			Mauro	24/01/23		10/02/23		SQ1 590
Atún			Mauro	24/01/23		10/02/23		SQ1 590
Pulpas			Carde-nas.	25/05/23		06/12/2023		YEG 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 ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

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 ☐ 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:** 16/11/2023 Personal y participantes	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Sandra Milena Rodriguez (Responsable).	19/08/2023
2	Lizeth Duitama (Nutricionista).	01/07/2023
3	Elmin Yesid Salguero (Auxiliar).	19/12/2023
4	Nohora Romero.	15/10/2023
5	Ana Elsy Morales.	23/08/2023
6	Adriana Aguirre.	21/09/2023
7	Claudia Castillo.	11/04/2023
8	Alexander Ramirez.	29/08/2023
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: 20/09/23 - 25/10/23 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: 15/08/2023	C ☒ 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: 12/12/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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 [ ] Plan de saneamiento

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Nohora Romero	24/04/23 - 12/12/23
2	Ana Elsy Morales	24/04/23 - 12/12/23
3	Adriana Aguirre.	24/04/23 - 12/12/23
4	Claudia Castillo	24/04/23 - 12/12/23
5	Alexander Ramirez.	24/04/23 - 12/12/23
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 no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	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. **Porcentaje de Cumplimiento:** 95 % **Fecha:** Día: 02 Mes: 03 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE 737413 **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: 19/12/2023 Empresa: Grupo Empresarial CIMA 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 19 Mes 12 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Grupo Empresarial CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 06 Mes 10 Año 2023	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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Avena verde seca	83,8	81,5
Cereal	Arroz con fideos	84,6	88,8
Proteína	Pierna de pollo en salsa criolla	76,7	68,8
Ensalada o Verdura	Pepino, tomate, y cilantro.	16,3	4,8
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro frito en moneditas	91,5	81,3
Bebida de Fruta	Sorbete de guanábana	1,0	1,0
Postre	Mandarina	\	\

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 18 Mes 07 Año 2023	C ☒ 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**: 08/08/2023 11/12/2023	C ☒ 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 ☒ 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:** 11/10/2023 **Fecha Socialización:** 25/11/2023	C ☒ 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. Canalizaciones 70 del 25/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 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:** 05 06 2023 Día 02 Mes 01 Año 2024 **Actividad IEC:** MAG y verdades de la alimentación **Actividad Física:** Gimnasia cerebral. **Fecha Actividad:** 11/12/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Participantes 70	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: 22/12/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 21/12/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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:** 26/12/2022 - Concepto	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 [ ]

Capitulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X] 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	116	127	
1:00 p. m.	188	188	
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	344	344	
3:30 p. m.			
Total	\	\	

V.1 Se realizan intercambios permitidos y aprobados por la nutricionista del operador: Menú 10 del 04/01/24, entregar mandarina, en lugar de granadilla; Menú 11 del 05/01/24, entregar sorbete de mango, en lugar de fresa; Menú 12 del 06/01/24, entregar pera, en lugar de mandarina.
V.6. Se realiza reposición de una (1) caja de helado por 1,9 kg, no conforme, por descongelamiento y caja sucia.
V.42. El comedor cuenta con 9 almuerzos autorizados, para consumo en casa.
V.51 Para el mes de diciembre se realizó jornada de talla y peso mayor el 12/12/2023. con 102 tomas. y 3 tomas a participantes nuevos, en el mes de diciembre/23.
V.58. Se encuentra dentro de los tiempos, hasta el 05/01/2024, para solicitar concepto técnico de bomberos, por renovación.
V.55. En visita en hora de la tarde, se realiza actividad de EVS tema: Alergias Alimentarias y actividad física, se verificará en próxima visita soportes.

Se socializa acta de visita y se entrega copias

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No se tienen Comentarios

Responsable del Servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Se evidencia manipuladora de alimento en línea caliente, con prendas postizas, adicional, al inicio de visita se utilizo tabla blanca, para carnes, para picar tomate, así mismo la manipuladora porta guantes de color negro.	Próxima visita
O	39	Se evidencia nuevamente marca auxiliares de proceso en cocina fría, con base interna no biorancu sanitario, una con aglomerado y otra con papel contac desprendido.	Próximo visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	10	26/10/2023	04/01/2024- El comedor presenta soporte del proveedor directo de pollo "Frav. pollo", del diagnóstico, para expendio de carne y productos cárnicos, con respecto al decreto 1500 de 2007, con fecha del 13/07/2021, en donde refiere que se otorga autorización sanitaria definitiva.	X		cerrado		
P	9	31/10/2023	04/01/2023- No se implementa adecuadamente los procedimientos, en recepción, dado que en el formato de recepción, se registra ingreso completo de cebolla perlada, cuando este ingreso hoy en visita, adicional, se registra 27 kg de pulpa de mango, cuando en bodega, se encuentra 28 kg.; en remisión # 2165, registra 27 kg.		X	abierto		
O	16	29/11/2023	04/01/2024- Se evidencia que se toma muestra de alimentos preparados, conforme a lo establecido en el anexo técnico	X		cerrado		
O	31	29/11/2023	04/01/2024- Se evidencia que se realiza mantenimiento a la puerta del casillero.	X		cerrado		
O	15	18/12/2023	04/01/2024- Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias, para la pulpa de mango, azúcar, aceite, y carne de res para sopa.		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
O	46	18/12/2023	04/01/2024- De acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia establecido, para el plátano maduro frito en monedas.		X	abierto		
O	43	18/12/2023	04/01/2024- Se evidencia durante el servido, una adecuada presentación y en recipientes sin presentar exceso de humedad.	X		cerrado		
O	49	18/12/2023	04/01/2024- No se garantiza temperatura de seguridad, durante el servido, para la ensalada de pepino, tomate y cilantro, dado que la primera toma, registra 16,3°C.		X	abierto		
O	38	18/12/2023	04/01/2024- El comedor presenta certificado de higienización del lavado de tanque de almacenamiento de agua con fecha del 19/12/2023, urgente.	X		cerrado		
O	7	29/11/2023	04/01/2024- No se adquiere alimento completo para mínimo dos (2) días de operación, falta. 1,1 kg de carne de res para sopa, huevo 0,9 kg, aguacate 5,9 kg arroz 6,9 kg, habichuela 4 kg.		X	abierto	X	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Sandra Milena Rodriguez Gomez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
53159508 Bta	52 262 371
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.

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	19	18/12/2023	04/01/2024- El auxiliar administrativo del comedor Elwin Yesid Salguero, cuenta con certificación medica apto para manipular alimentos, vigente, con fecha del 19/12/2023	X		cerrado		
O	51	24/11/2023	04/01/2024- Se evidencia formatos emitidos del SIRBE, con tomas de talla y peso del 12/12/2023, con firma y matricula profesional de la nutricionista del asociado.	X		cerrado		
O	63	18/12/2023	04/01/2023- Se implementa recorones parciales para subsanar planes de mejoramiento, predomint. variable 9.		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
Sandra Milena Rodriguez Gomez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Milena R	Andrea Vargas L
Firma	Firma
53159508	52 207 371
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.

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

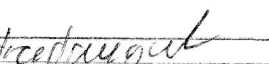
Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113302 - CCCP 04-063 Verde de Julio		
DIRECCIÓN:	KR 7 A BIS 27B 09	TELÉFONO:	3162576769
OPERADOR	Corporación Cometa	FECHA: (dd/dm/aaaa)	04/01/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 1 A 2 MESES años	1	GRUPO ETAREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	12	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	36	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	294

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACION 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
5	20	Pierna de pollo en salsa criolla	Pierna de pollo en salsa criolla	80-100g	PESO MUESTREADO	85	84	103	92	93	92	97	99	91	121	111	104	106	101	95	95	94	109	102	83	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	116	107	100	102	106	100	100	100	105	100	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	20	Arroz con fideos	Arroz con fideos	121g	PESO MUESTREADO	113	120	125	121	129	125	124	118	117	105	124	111	121	122	113	120	114	112	109	103	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	99	103	100	107	103	102	96	97	87	102	92	100	101	93	99	94	93	90	85		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
5	20	Ens. pepino tomate y cilantro	Ens pepino tomate y cilantro	100g	PESO MUESTREADO	107	108	110	104	88	108	110	104	110	108	116	103	108	99	106	108	101	104	97	101	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	108	110	104	88	108	110	104	110	108	116	103	108	99	106	108	101	104	97	101		
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	20	Pietano maduro frito en monedas	Pietano maduro frito en monedas	49g	PESO MUESTREADO	39	48	47	44	48	42	45	51	51	44	42	43	59	49	61	44	43	52	66	56		1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	98	96	90	98	86	92	104	104	90	86	88	120	100	124	90	88	106	135	114		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	1	3	1	3	1	3	1	1		
5	20	cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	210g	PESO MUESTREADO	204	220	236	192	197	196	219	224	230	230	244	214	209	220	186	213	211	195	212	205	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	105	112	91	94	93	104	107	110	110	116	102	99	105	86	101	100	93	101	98		
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
5	20	Sorbete de guanábana	Sorbete de guanábana	330g	PESO MUESTREADO	295	299	291	312	306	299	315	301	333	235	345	350	339	323	345	312	313	301	307	295	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	91	88	95	93	91	95	93	101	83	105	106	103	98	105	95	95	91	93	89		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
5	20	Granadilla	Mandarina	80g.	PESO MUESTREADO	84	80	88	80	88	88	88	88	80	85	80	88	88	86	87	88	80	88	85	88	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	110	100	110	110	110	110	100	106	100	110	110	108	109	110	100	110	106	110		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Menú 10 - Semana 2

FIRMA PROFESIONAL: 

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gomez

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:	San Cristobal	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113302 - CCCP 04-003 Veinte de Julio		
DIRECCIÓN:	KR 7 A BIS 27 B 09	**TELÉFONO:**	3162576769
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/01/2024	**OPERADOR:**	Corporación Cometa.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna de pollo en salsa criolla.	Pierna de pollo en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con fideo.	Arroz con fideo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ens. pepino, tomate y cilantro.	Ens. pepino, tomate y cilantro.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro frito en monedas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de guanabana	Sorbete de guanabana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Mandarina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 10 - Semana 2

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas Lozano	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Milena R
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano.	NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gómez

Aprobación tema EVS enero 2024

Leudys Esther Pedroza Hernandez <lpedroza@sdis.gov.co>

Mar 02/01/2024 9:41

Para:comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com <comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com>
CC:lizjoha0812@gmail.com <lizjoha0812@gmail.com>

1 archivos adjuntos (33 KB)

1. Cronograma de EVS CCCP Veinte de julio 02012024.xlsx;

Buenos días Milena,

Cordial saludo,

Envió cronograma aprobado para implementar el tema en el mes de enero 2024.

Quedo atenta,

Muchas gracias,

Atte

Re: CRONOGRAMA DE EVS Y TALLA Y PESO COMEDOR VEINTE DE JULIO

Leudys Esther Pedroza Hernandez <lpedroza@sdis.gov.co>
Vie 29/12/2023 10:51

Para:lizjoha0812@gmail.com <lizjoha0812@gmail.com>
CC:comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com <comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com>

Buenos días

Cordial saludo

Por favor enviar el análisis de las encuestas realizadas para la vigencia, o el instrumento utilizado para obtener las temáticas trabajadas o implementadas durante la vigencia del contrato, para asi mismo revisar , cual es el tema siguiente en las mismas, evaluar y avalar el próximo tema para aplicar a los participantes en el mes de enero.

Quedo atenta.

Muchas gracias.

Atte

Obtener Outlook para Android

From: LIZETH JOHANA <lizjoha0812@gmail.com>
Sent: Friday, December 29, 2023 9:56:16 AM
To: Leudys Esther Pedroza Hernandez <lpedroza@sdis.gov.co>
Cc: comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com <comedorcomunitario20dejulio@hotmail.com>
Subject: CRONOGRAMA DE EVS Y TALLA Y PESO COMEDOR VEINTE DE JULIO

Cordial saludo,

Atentamente adjunto lo referente al asunto, quedando atenta a sus comentarios.

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**	04	**MES**	01	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113302-CCCP 04-003 VEINTE DE JULIO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6553-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 49 **Descripción:** 04/01/2024- No se garantiza temperatura de seguridad, durante el servido, para la ensalada de pepino, tomate y cilantro, dado que la primera toma, registra 16.3°C.	**No de Variable: 17** **Descripción:** Se evidencia manipuladora de alimentos en línea caliente, con pestañas postizas, adicional, al inicio de visita se utiliza tabla blanca, para carnes, para picar tomate, así mismo, la manipuladora porta guantes de color negro.

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	04	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113302-CCCP 04-003 VEINTE DE JULIO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6553-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

  	
No de Variable: 39 **Descripción:** Se evidencia nuevamente mesas auxiliares de proceso, en cocina fría, con base interna no higiénico sanitario, una con aglomero y otra con papel Contac desprendido.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 10

	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía