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: 18 | 12 | 2023 Hora Inicio: 08:45am Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6553-2023 Nombre Asociado: Corporación Cometa.

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

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

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: 350

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 350 Total Histórico de Asistencia: 64670

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	Lechuga Fresa Piña Uvas Manzana C. Leche	38	38,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	23,1	23,0
Bebida de fruta	Mora	26,9	27
	Leche	84,3	85
Postre	Melon	20,1	20,3
	Leche condensada	2,5	3,3

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Pavi - Pollo	03/10/23	—	14/03/23	14/03/23	523 213
Carne			Beef Market	18/09/22	19/10/2021	07/02/23	07/02/23	445 187
Leche			Villa Aura	07/02/23		13/09/23		QHO 764
Queso			Villa Aura	07/02/23		13/09/23		QHO 764
Yogurt			Mauro	24/01/23		13/09/23		QHO 764
Helado			Mauro	24/01/23		13/09/23		QHO 764
Crema de leche			Mauro	24/01/23		13/09/23		QHO 764
Huevos			Mauro	24/01/23		10/02/23		SGI 590
Atún			Mauro	24/01/23		10/02/23		SGI 590
Pulpas			Gorde-nes	23/05/23		06/12/2023		VEG 886

« comercializado nacional de cárnicos »

« Full Pulpas »

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 Durama (Nutricionista).	01/07/2023
3	Elmin Yeard Salguero (Auxiliar).	05/12/2022
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Viviana 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		

Plan de saneamiento básico

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:** 95,5 % **Fecha:** Día: 02 Mes: 03 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE737413 **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 [ ] NC [X] 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: 07/09/2022 Empresa: Grupo E. 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 06 Mes 06 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Grupo Empresarial CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad estabiecida	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 ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐	47	*Las características organolépticas de las* preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ 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 ☒ 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	77,5	72,7
Cereal	Arroz Blanco	88,5	89,4
Proteína	Pierna de pollo a las finas hierbas	72,6	69,4
Ensalada o Verdura	Habanana.	2,8	10,9
Tubérculo o Plátano	Papa cocida con cáscara.	71,1	84,5
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	2,0	6,0
Postre	Melón picado con leche condensada.	\	\

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. Consideraciones 70 del 25/11/2023.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 05 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** Mitos 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: 15/11/2023 Fecha Reporte Cualitativo: \	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 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 [ ]

Capítulo 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	\	\	
1:00 p. m.	191	212	1:10pm
2:00 p. m.	234	242	2:42pm
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	350	350	
Total	\	\	

V.1 Se realizan intercambios permitidos y aprobados por la nutricionista del asociado: Menú 19 del 18/12/23, entregar sorbete de mora, en lugar de sorbete de curuba; menú 20 del 19/12/2023, entregar mandarina, en lugar de granadilla.
V.5) El comedor realizó tomas masivas así: 25/08/23 con 96, tomas, 22/09/2023 con 92 registros; 22/11/2023 con 43 registros y 12/12/23 con 102 tomas. A la fecha de la visita no se evidencia toma, para participantes nuevos. En próxima visita se verificará toma antropométrica, para niños y niñas menores de 5 años.
V.56 Pendiente registro de las actividad de EVS realizada el 11/12/2023 al sistema SIRBE, se encuentra dentro de los tiempos.
V.58 Se verificará en próxima visita gestión o tramite del nuevo concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.
V.42 El comedor cuenta con aprobación para realizar entrega de 9 almuerzo consumo en casa.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No se tienen observaciones

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	15	Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas, no concuerda con los productos en bodega, para aceite, azúcar, cuchuco de trigo, arveja verde pisca, cobertura.	Próxima visita
O	46	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 la prueba de pollo a las finas hierbas, ensalada bávarena, papa cocida con cáscara, sorbete de mora y melón picado con leche condensada.	Próxima visita.
O	43	Se evidencia durante el suministro, plato de sopa con exceso de humedad	Próxima visita
O	49.	No se garantiza durante el servido temperatura de seguridad, dado que para la segunda toma, la ensalada bávarena registra 10,9°C.	Próxima visita
O	38	El comedor presenta lavado de tanque con fecha del 06/06/2023, superior a 6 meses, siendo no conforme, con la normatividad vigente.	Próxima visita
O	19	El auxiliar administrativo de comedor Elvin Salguero, presenta certificación médica superior a un año, con fecha de 05/12/2022.	Próxima visita
O	63	Se implementa acciones correctivas parciales para subsanar planes de mejora, pendiente variables 9 y 10.	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 dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	26	31/07/2023	18/12/2023- Se evidencia que instalan bolardos en pared al ingreso del horno y se realiza mantenimiento, resane y pintura en pared área de distribución.	X		Cerrado		
P	39	14/09/2023	18/12/2023- Se retira mesa del área de procesamiento de alimentos que presentaba base interna con aglomerado; quedando 1 mesa en área de cocina fría y 2 mesas en cocina caliente, aprobe	X		Cerrado		
P	10	26/10/2023	18/12/2023- El proveedor directo de pollo Fravipollo, no cuenta con autorización sanitaria de acuerdo al decreto 1500 de 2007.		X	Abierto		
P	9	31/10/2023	18/12/2023- No se implementa adecuadamente los procedimientos: En recepción, se recibe el 12/12/2023, dos (2) bloques de queso doble crema, con fecha de vencimiento del 19/12/2023, para consumo del menú 21 de 20/12/2023, es decir no se verifica el tiempo de vida útil.		X	Abierto		
O	36	24/11/2023	18/12/2023- Se evidencia en almacenamiento jabón, para lozas, para manos, desinfectante, con datos completos en el rotulado, formatos de control diligenciados.	X		Cerrado		
O	51	24/11/2023	18/12/2023- Se evidencia en las tomas muestras, realizadas el 22/11/2023, *firma y matrícula profesional de la nutricionista del asociado, sin embargo, en las tomas realizadas el 12/12/2023, no cuentan con firma y matrícula profesional de la nutricionista. * Cuentan con.		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
			La variable queda en seguimiento.					
O	53	24/11/2023	18/12/2023 - Se evidencia socialización del estado nutricional realizado el 25/11/2023, en formatos establecidos por la SDIS.	X		cerrada		
O	54	24/11/2023	18/12/2023 - Se realizan 70 canalizaciones de casos identificados con malnutrición el 25/11/2023, adicional, se corrige los datos con IMC y se entregan de nuevo las canalizaciones a los participantes	X		cerrada		
O	7	29/11/2023	18/12/2023 - No se adquieren todos los alimentos, para minuta del día de operación, dado que falta 27 ug de pulpa de guanabana, para el menú 20 del 19/12/2023.		X	abierta		
O	16	29/11/2023	18/12/2023 - No se recolecta adecuadamente las muestras diarias de alimentos, dado que para el menú 18 del 16/12/2023, no se evidencia queso doble crema, en el postre con la fruta papaya.		X	abierta		

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
53.159.508	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	31	29/11/2023	18/12/2023 - Se realiza pintura a los casilleros, en área de almacenamiento del personal, sin embargo, se observa una puerta desprendida		X	abierta		

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
Firma	Firma
53159508	52 702371
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 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristóbal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113302-CCCP 04-003 Verde de Julio		
DIRECCIÓN:	KRA 7A BIS 27B 09	TELÉFONO:	3162576769
OPERADOR	Corporación La cometa	FECHA: (dd/dm/aaaa)	18/12/2023

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

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
5	20	Pierna de pollo a la olla hierbas.	Pierna de pollo a la olla hierbas	80 - 164g	PESO MUESTREADO	79	79	86	75	87	83	80	82	79	83	77	83	74	82	73	79	79	84	79	72		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	99	100	94	100	100	100	100	98	100	90	100	93	100	91	99	98	100	98	90		
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3	1	1	1	3	1	1		1
5	20	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121g	PESO MUESTREADO	129	126	119	112	125	117	120	112	123	120	111	115	115	121	121	134	128	126	116	113	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	104	98	93	104	93	99	93	102	99	92	95	95	100	100	111	106	104	96	93		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3		
5	20	Ensalada Navarona	Ensalada Navarona	100g	PESO MUESTREADO	88	75	87	83	83	80	83	79	85	97	81	88	83	87	93	106	100	104	94	84		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	75	87	83	83	80	83	79	85	97	81	88	83	87	93	106	100	104	94	84		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1		1
5	20	Papa cocida con cáscara	Papa cocida con cascara	67g	PESO MUESTREADO	66	67	61	64	66	62	74	53	58	56	68	56	57	60	59	67	74	72	75	75		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	100	91	96	99	93	110	79	87	84	101	84	85	90	98	100	110	107	112	112		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3	3	3	1	1		1
5	20	Sopa de avena.	Sopa de avena	210g	PESO MUESTREADO	191	221	213	219	220	214	226	215	212	230	208	230	220	259	212	220	224	222	230	222	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	105	101	104	105	104	108	102	106	105	99	110	105	124	101	105	107	101	110	106		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3		
5	20	Sorbete de curuba	Sorbete de mora.	330g	PESO MUESTREADO	221	308	245	305	299	317	330	337	310	331	303	323	292	287	278	307	305	288	265	315		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	67	93	74	92	91	96	100	102	94	100	92	98	88	87	84	93	92	87	80	95		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	1	1			1
5	20	Melón picado con leche condensada	Melón picado con leche condensada	67,5g	PESO MUESTREADO	70	59	63	61	76	66	61	80	70	74	74	75	70	78	75	73	78	75	75	78		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	87	93	90	113	98	90	119	104	110	110	111	104	115	111	108	116	111	111	108		
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	1	1	3	1	1	1	3		1

OBSERVACIONES: Mes 19- Semana 4

FIRMA PROFESIONAL:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gómez

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 Verde de Salud		
DIRECCIÓN:	KR 7A BIS 27 B 09	**TELÉFONO:**	3162376769
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/12/2023	**OPERADOR:**	Corporación La Cometa.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna de pollo a los finos hierbas	Pierna de pollo a los finos hierbas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Hawaiana	Ensalada Hawaiana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa cocida con cáscara.	Papa cocida con cáscara	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena.	Sopa de avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de curuba	Sorbete de mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Melón picado con leche condensada	Melón picado con leche condensada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 19- Semana 4

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Rodriguez Gomez

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**	12	**AÑO**	2023

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: 9

Descripción: 18/12/2023- No se implementa adecuadamente los procedimientos: En recepción, se recibe el 12/12/2023, dos (2), bloques de queso doble crema, con fecha de vencimiento del 19/12/2023, para consumo del menú 21 del 20/12/2023, es decir, no se verifico el tiempo de vida útil.

No de Variable: 51

Descripción: 18/12/2023- Se evidencia en las tomas masivas, realizadas el 22/11/2023, cuentan con firma y matricula profesional de la nutricionista del asociado, sin embargo, en las tomas realizadas el 12/12/2023, no cuentan con firma y matricula profesional de la nutricionista.

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**	12	**AÑO**	2023

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: 16

Descripción: 18/12/2023- No se recolecta adecuadamente las muestras diarias de alimentos, dado que para el menú 18 del 16/12/2023, no se evidencia queso doble crema, en el postre con la fruta papaya.

No de Variable: 31

Descripción: 18/12/2023- Se realiza pintura a los casilleros, en área de alistamiento del personal, sin embargo, se observa una puerta desprendida.

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**	12	**AÑO**	2023

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: 43

Descripción: Se evidencia durante el suministro, platos de sopa con exceso de humedad.

No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza durante el servido, temperatura de seguridad, dado que, para la segunda toma, la ensalada hawaiana, registra 10.9°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
		

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