	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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 18 | 03 | 2024 Hora Inicio: 9:00 am Hora Finalización: 3:15 pm

CAPÍTULO A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6554-2023 Nombre Asociado: Orden Ministros de los Enfermos

Nombre Comedor Comunitario: 113324-CCCP-01-004 Juan Rey

Fecha Inicio Operación: 24/01/2023 Fecha Final Operación: 30/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: Rocio Maheche.

2. Ubicación

Localidad: San Cristóbal. Barrio: Juan Rey. Dirección: KI 15 Est 69-60 Sur

Tel: / Cel.: 3102613592 Correo Electrónico: comedorjuanrey@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 350

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 344 Total Histórico de Asistencia: 88780

CAPÍTULO B: COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: ☐

N°	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			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate de árbol	26,38	27
	Leche	82,61	83
Postre	Papaya	19,59	20
	Almidón de yuca	2,55	2,7

Powered by CamScanner

Categoria 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 logistica requenda.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y lubérculos para minimo dos (2) dias de operación, frutas y verduras para minimo un (1) dia de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, asi 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 [X] NC [ ] 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 vehiculos que transportan los alimentos , con fecha de expedición infenor 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 Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Friunfo	25/05/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SPU 708
Carne			Friunfo	25/05/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SPU 708
Leche			Alpina	26/10/23	—	13/09/23	—	WHO 764
Queso			Alpina	26/10/23	—	13/09/23	—	WHO 764
Yogurt			Natural fruchs	28/08/23	—	13/09/23	—	WHO 764
Helado			Natural fruchs	28/08/23	—	13/09/23	—	WHO 764
Crema de leche			Natural	28/08/23	—	13/09/23	—	WHO 764
Huevos			Natural fruchs	28/08/23	—	01/09/23	—	TFT 934
Atún			Natural fruchs	28/08/23	—	01/09/23	—	TFT 934
Pulpas			Natural pulpas	11/01/23	—	01/09/23	—	GTZ 807

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frio 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 dia.	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 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 [ ]

Powered by CamScanner

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: 02/03/2024 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	Gloria Patricia Lopez	19/08/2023
2	Juliana Lizbeth Amaya.	19/08/2023
3	Johana Lopez.	19/08/2023
4	Olga Lucia Peña	19/08/2023
5	Claudia Patricia Amaya.	19/08/2023
6	Amaya. Ayala.	19/04/2023
7		
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: 25/04/2023 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: 25/04/2023	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: 02/03/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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	Glaic Patrica Lopez	27/04/23 - 13/07/24
2	Juliana Elizbeth Amaya	27/04/23 - 13/07/24
3	Johana Lopez.	27/04/23 - 13/07/24
4	Olga Lucia Peña	27/04/23 - 13/07/24
5	Claudia Patricia Amaya	27/04/23 - 13/07/24
6		
7		
8		
9		

Categoria 6: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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: 92,5 % Fecha: Día 01 Mes: 08 Año: 2023 Nº Acta: ASO2E716956. 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 líquido 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 [ ]

Powered by CamScanner

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: 09/12/2023 Empresa: Fumigaciones ASP 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 09 Mes 12 Año 2023 Material: plástico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 lt. Empresa: Fumigaciones ASP. Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 10 Mes 07 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 [ ]

Powered by CamScanner

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	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	356
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 [X] NC [ ] 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 [ ]

Powered by CamScanner

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Cachetas	83,6	79,2
Cereal	Arroz con cilantro	88,5	78,1
Proteína	Sobrebarriga Mechada	83,6	81,0
Ensalada o Verdura	Verduras Coudes con Mayonesa	3,8	3,2
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	74,7	72,6
Bebida de Fruta	Sabor de tomate de árbol	3,2	4,8
Postre	Papaya con crema	2,8	2,2

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):** Dia 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia 22 Mes 08 Año 2023 **Nutricionista :** Dia 09 Mes 05 Año 2023.	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 27/01/2021	C [X] NC [ ] NA [ ] Talla y Peso a 12 Participantes.

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:** 11/10/2023 **Fecha Socialización:** 01/11/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Powered by CamScanner

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: Envió 30/01/2024 Dia 07 Mes 02 Año 2024. Actividad IEC: Plato Saludable. Actividad Física: Movilidad Activa. Fecha Actividad: 02/03/2024.	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: 11/03/2024 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: 04/01/2024	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 ☐

Componente Complementario

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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐

Powered by CamScanner

Capítulo 3. 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	101	101	
1:00 p. m.	196	196	
2:00 p. m.	220	220	
3:00 p. m.	344	344	
3:30 p. m.	—	—	
Total	344	344	

La Nutricionista del Asociado realiza toma de talla y peso cumpliendo con el 50% de la población. para un total de 117 personas y 63 HA. El comedor no tiene planes de mejora ni requerimientos.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

CAMPO DE GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	89	Se evidencia que el Sabado del dia de hoy fue preparado en licuadora casera. Según refiere la Responsable del Servicio la licuadora Industrial se encuentra en mantenimiento	Próxima Visita.
O	55	La Nutricionista del asociado realiza taller de SVS el 02/03/2024. Según el acta como Retroalimentación realiza una actividad con los participantes, Sin embargo, no se evidencia el Sopate, adicionalmente, se presenta como material de apoyo un documento de 315 hojas, cuyo su nombre lo dice este material debe ser el que se presenta a los participantes como apoyo a la actividad como diapositivas, carteleras, boletines y no un libro completo.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

	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
Secretaría Distrital de Integración Social		PAGINA 11 de 12

Capítulo 4: SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R (d/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	1	28/02/2024	En visita de Seguimiento se evidencia que se realiza intercambio de fruta para postre, se entrega papaya a cambio de fresa; se revisa con la actualización de la Nutricionista del asociado en el formato establecido	X		Cerrado		
O	21	28/02/2024	En visita de Seguimiento se evidencia que la Nutricionista realiza estandarización de utensilios el 02/03/2024 y presenta acta acorde a la actividad.	X		Cerrado		
O	51	28/02/2024	En visita de Seguimiento se evidencia acta de actividad de tema de taller y piso masiva. con información actualizada	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

	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
Integración Social		PAGINA 12 de 12

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Rocio Maheche Nombres y Apellidos	Luna Ricaurte Ch'a Nombres y Apellidos
Firma	Luna Ricaurte Ch'a Firma
52843578 Cédula de Ciudadanía	52 101 444 Cédula de Ciudadanía
Responsable servicio Cargo	Contratista Apoyo a la Supervisión Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código FOR-PSS-246 Versión 1 Fecha Memo I2023033942 - 20/12/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristóbal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113321 - CCCP-04-001 Juan Rey.		
DIRECCIÓN:	Kr 15 Este 69-60 Sur	TELÉFONO:	——
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/03/2024	OPERADOR	Orden Ministros de los Enfermos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Conchitas	Sopa de Conchitas	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro.	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Sobrebarriga Mechada	Sobrebarriga Mechada.	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Viduras cocidas con Mayonesa	Viduras cocidas con Mayonesa	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada.	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Salsa de Tomate de Arbol	Salsa de Tomate de Arbol.	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Fresa con Crema	Papaya con crema	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juan Ricaurte Celis

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Ricaurte Celis

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Rocio Maheca

Powered by CamScanner

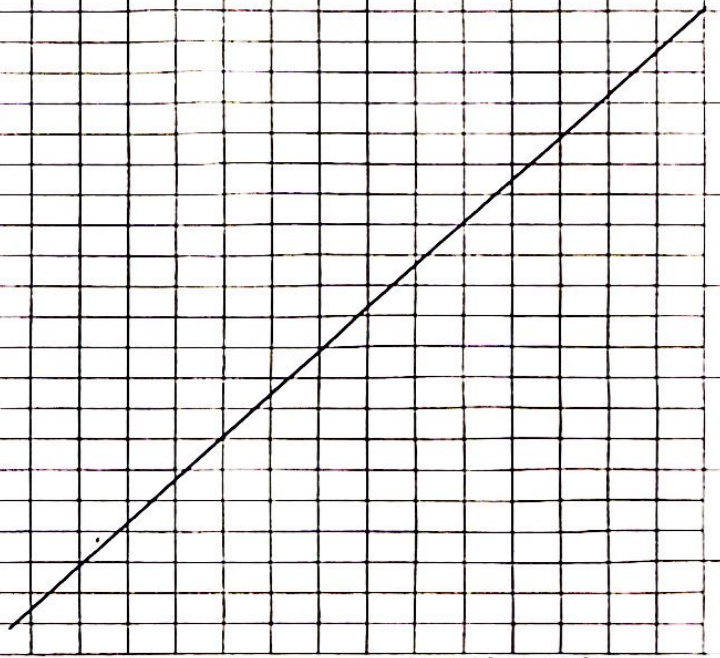
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVICIAS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	San Cristóbal	SERVICIO SOCIAL	Comedores	UNIDAD OPERATIVA	Juan Rey	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	18/03/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY	344	CODIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113324	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Juna Ricaurte Vila	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Contratista Apoyo a la Supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Almuerzo	NUMERO DE MENU	1

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13	5	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	217	223	221	224	202																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	103	106	105	106	96																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	99	101	90	104																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	94	98	100	89	105																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 a 13	5	Sobre barriga Machada	Sobre barriga Machada	44	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	48	48	48	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	100	109	109	109	118																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
9 a 13	5	Verduras cocidas con Mayonesa	Verduras cocidas con Mayonesa	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	73	68	66	64																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	105	104	97	94	91																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13	5	Papa criolla Dorada	Papa criolla Dorada	41	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	43	43	43	38																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	126	104	104	104	92																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13	5	Sobrete de Tomate de Arbol	Sobrete de Tomate de Arbol	280	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	280	280	280	280																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13	5	Fresa con Crema	Papaya con crema	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	72	63	65	71																3	
					PORCENTAJE ADECUACION	110	102	90	92	101																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	



Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. Marque (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACION		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION	
NOMBRE (S) Y APELLIDO(S)	Rocio Malecha	NOMBRE	Juna Ricaurte Vila
CEDULA DE CIUDADANIA	52845519	CÉDULA DE CIUDADANIA	52 101444
CARGO	Responsable servicio	CARGO	Contratista. Apoyo a la Supervisión

Powered by CamScanner