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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	12	1	2024	Hora Inicio	9:20 AM	Hora Finalización	4:30 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6560-2023** Nombre Asociado: CORPORACION LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario : 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 Fecha Final Operación: 08/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: COSTA RICA Dirección: KR 95B 130A 19

Tel: 6019360869 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 296

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 264 Total Histórico de Asistencia: 60171

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne	0,9	1
Cereal			
Verdura o ensalada	Tomate Cabezona Lechuga Espinaca Uchua Limon	27,9	28

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Banano	23,8	24
	Yogurt	5,9	6

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: / NC: X / 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			FRAVIPOLLO	03/10/203	13/07/2021	**06/04/2023**	**06/04/2023**	**GES644**
Carne		Nacional de cárnicos		18/07/2023	19/10/2021	**07/02/2023**	**07/02/2023**	**KUS187**
Leche			VILLA AURA	07/02/2023		**13/09/2023**		**WHO374**
Queso			VILLA AURA	07/02/2023		**13/09/2023**		**WHO374**
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		**13/09/2023**		**WHO374**
Helado			MAKRO	24/01/2023		**13/09/2023**		**WHO374**
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		**13/09/2023**		**WHO374**
Huevos			MAKRO	24/01/2023		**10/02/2023**		**SQI590**
Atún			MAKRO	24/01/2023		**10/02/2023**		**SQI590**
Pulpas			FULL FRUTAS	25/05/2023		**16/12/2023**		**VEQ886**

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 [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] 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**: 29/12/2023 Participantes 28/12/2023 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**OSCAR ALIRIO BENAVIDES (RESPONSABLE)**	**18/11/2023**
2	**LIZETH JOHANA DUITAMA (NUTRICIONISTA)**	**01/07/2023**
3	**CARLOS MARIO CARDENAS (AUXILIAR)**	**05/12/2023**
4	**LILIBETH ARDILA PINZON**	**18/11/2023**
5	**ESPERANZA AGUIRRE OBANDO**	**14/04/2023**
6	**ANA DEL CARMEN ASPRILLA**	**12/04/2023**
7	**OLGA LUCIA SIERRA CRUZ**	**13/04/2023**
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 24/10/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 03/05/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 05/01/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	CARLOS MARIO CARDENAS (AUXILIAR)	3/05/2023 - 05/01/2024
2	LILIBETH ARDILA PINZON	3/05/2023 - 05/01/2024
3	ESPERANZA AGUIRRE OBANDO	3/05/2023 - 05/01/2024
4	ANA DEL CARMEN ASPRILLA	3/05/2023 - 05/01/2024
5	OLGA LUCIA SIERRA CRUZ	3/05/2023 - 05/01/2024
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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: _25__ Mes: __07__ Año: _2022_ **Nº Acta:** __AS02N112641 **Hospital/Subred:** _____SUBRED NORTE_____	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	**37**	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: ___18/05/2023___ Empresa: CIMA GRUPO EMPRESARIAL 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 _04__ Mes _12__ Año __2023_ **Material:** __PLASTICO___ **Nº Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** _1000 LT_ **Empresa:** __CIMA GRUPO EMPRESARIAL___ **Concepto Sanitario:** _____**FAVARABLE**_____ **Fecha Concepto:** Día _11__ Mes __10___ Año __2022_	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

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 [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	PATACON	72,5	71,8
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	92,5	73,5
Proteína	SOBREBARRIGA MECHADA	79,8	88,2
Ensalada o Verdura	SILVESTRE	6	10,4
Tubérculo o Plátano	CRIOLLA DORADA	57,4	78,1
Bebida de Fruta	SORBETE FRESA, MORA Y UVA	3,5	4,7
Postre	BANANO PICADO CON YOGURT	3,8	6

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 [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**: 08/08/2023_	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma de talla y peso participantes el 07/07/2023 a 4 participantes Tomas masiva 26 Agosto a 147 participantes Toma del 23 de septiembre no se realizó Masiva 26/09/2023 a 63 participantes Nuevos 21/09/2023 a 7 participantes Bloqueados 2 participantes en el RAD Masiva: 68 participantes el 14/11/2023 Nuevos: 8 los días 03 y 27/11/2023
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 27/11/2023 **Fecha Socialización**: 18/12/2023	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 [ ] NC [X] 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:** 29/12/2023- Adicion Día _06_ Mes _01_ Año __2024_ **Actividad IEC**:ALERGIAS ALIMNTATIRAS **Actividad Física**:ENTRENAMIENTO FUNCIONAL **Fecha Actividad:**___06/01/2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] 60 PARTICIPANTES	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: ___06/01/2024____ Fecha Reporte Cualitativo: ___21/12/2023_____	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 [ ] Pago 05/01/2024 por tres comedores
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] 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	117	128	
1:00 p. m.	194	258	
2:00 p. m.			
3:00 p. m.	264	264	
3:30 p. m.			
Total			

V.1. SE realiza intercambio permitido y aprobado por la nutricionista del asociado del menú 16 del 11/01/2024, entregar mandarina en lugar de granadilla.

V.27. El comedor cuenta con gestión para solicitar concepto sanitario del comedor, bajo radicado No. 70238 del 10/08/2023.

V.42. El comedor cuenta con aprobación para entregar 5 almuerzos consumo en casa.

V.51. A la fecha de visita, no se ha realizado toma de datos antropométricos.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que se realiza que se corta la lechuga y el tomate, para la ensalada del día siguiente menú 18 del 13/01/2024, adicional, no se realiza el proceso de descongelación para la carne de la sopa, dado que se somete a cocción en olla de presión, para luego adicionarla a la sopa.	Próxima Visita
O	3	No se realiza el pre- alistamiento de los ingredientes requeridos para la sopa de patacón, dado que cuando la sopa ya esta preparada, se observa que no contenia carne, por lo cual se adiciona, después, la cual se encontraba congelada.	Próxima Visita
O	7	No se adquieren los alimentos requeridos para mínimo dos (2) días de operación, dado que al menú 18 del 13/01/2024, falta 0.9 kg de carne de res, para la sopa.	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
R	9	30/06/2023	12/01/2024- No se implementa adecuadamente los procedimientos, dado que no se encuentra actualizado el formato de preparaciones de alimentos, adicional, se observa lechuga y tomate procesados para el suministro de la ensalada del día siguiente. Por otro lado, siendo las 9:30 am, el sorbete de frutos rojos, se encuentra preparado, con adición de azúcar, generando riesgo por crecimiento de levaduras.		X	Abierto		
P	36	16/08/2023	12/01/2024- No se implementa adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que no se observa proceso de desinfección para el menaje; bodega de alimentos y canastillas de almacenamiento con deficientes condiciones de limpieza. No se implementa de forma adecuada el programa de manejo de residuos, dado que, en área de cocina fría, se observa un recipiente verde con bolsa negra, sin tapa, para la recolección de residuos.		X	Abierto		
R	51	25/09/2023	12/01/2024- Se remite cronograma de talla y peso, por correo al nutricionista local el día 29/12/2023, se realiza ajuste de las tres tomas pendientes, quedando el registro completo para el segundo semestre del 2023.	X		Cerrado		
P	10	1/11/2023	12/01/2024- El comedor presenta visita de diagnóstico, en cumplimiento con al decreto 1500 de 2007 del proveedor directo de pollo "Fravipollo", con fecha del 13/07/2021, donde refiere que se otorga autorización sanitaria	X		Cerrado		
O	15	29/11/2023	12/01/2024- Se evidencia formato de entradas y salidas actualizado.	X		Cerrado		
O	8	27/12/2023	12/01/2024- Se evidencia rotulo de la carne molida del proveedor Comercializadora Nacional de Cárnicos, de fácil remoción.		X	Abierto		
O	17	27/12/2023	12/01/2024- Se evidencia manipuladora de alimentos, encargada de la ensalada, con zapatos no cerrado (Tipo Cross), siendo no conforme con la normatividad vigente.		X	Abierto		
O	28	27/12/2023	12/01/2024- Se evidencia bodega de alimentos con paredes, equipos de frio y canastillas de almacenamiento sucias, adicional, unión piso pared, con deficientes condiciones de limpieza (manchadas).		X	Abierto		
O	40	27/12/2023	12/01/2024- Se evidencia formato de verificación de basculas y gramera para el mes de enero/24, se realiza los mantenimientos preventivos programados el 29 y 30 de diciembre/2023.	X		Cerrado		
O	43	27/12/2023	12/01/2024- No se realiza entrega de cuchillo y cachara postrera, durante el servido menú 17.		X	Abierto		
O	46	27/12/2023	12/01/2024- 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 toleración establecido, para la sobrebarriga mechada, papa criolla dorada, sopa de patacón, sorbete de frutos rojos, banano picado con yogurt.		X	Abierto		
O	47	27/12/2023	12/01/2024- Se evidencia que las características organolépticas del sorberte de frutos rojos, presenta no conformidad con la calidad esperada, dado que se observa y percibe grumos.		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	63	29/07/2023	12/01/2024- Se realizan acciones correctivas parciales, para subsanar planes de mejoramiento y requerimientos, generados en visita de supervisión.		X	Abierto		
O	49	27/12/2023	12/01/2024- No se garantiza durante el servido temperatura de seguridad, dado que para la primera toma la papa criolla dorada registra 57.4°C, en la segunda toma la ensalada silvestre registra 10.4°C.		X	Abierto		
O	54	27/12/2023	12/01/2024- Se realiza ajuste de las canalizaciones con fecha del 18/12/2023, para los casos identificados con obesidad, aclarando el diagnóstico, sin embargo, para los casos identificados con bajo peso, las recomendaciones están dirigidas a personas que presentan obesidad, no coherente, se verificará en próxima visita, ajuste y entrega a los participantes con la corrección.		X	Abierto		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edgar Alirio Bernardes	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79733475	52 202 371
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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**KR 95B 130A 19**	**TELÉFONO:**	**3012426377**
OPERADOR	**CORPORACION LA COMETA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**12/01/2024**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 años	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	66	GRUPO ETÁREO 5: MAYOR DE 14 AÑOS	223

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	13	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	55	PESO MUESTREADO	59	62	73	55	61	57	57	55	58	63	59	72	60									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	113	133	100	111	104	104	100	105	115	107	131	109									1
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3									
5	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	121	PESO MUESTREADO	119	112	124	110	113	110	115	117	118	121	122	125	112									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	93	102	91	93	91	95	97	98	100	101	103	93								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	90	97	96	94	102	97	86	73	90	101	92	102	104									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	97	96	94	102	97	86	73	90	101	92	102	104								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
5	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	62	77	67	72	57	58	63	60	65	62	59	57	64									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	135	118	126	100	102	111	105	114	109	104	100	112									1
					CALIFICACION	3	1	1	1	3	3	1	3	1	3	1	1	1									
5	13	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	210	PESO MUESTREADO	234	214	245	191	241	226	207	205	222	220	237	234	226									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	102	117	91	115	108	99	98	106	105	113	111	108									1
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3									
5	13	SORBETE FRESA MORA, UVA.	SORBETE FRESA MORA, UVA.	330	PESO MUESTREADO	289	284	305	305	286	289	286	291	300	286	313	331	306									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	89	92	92	87	88	87	88	91	87	95	100	93									1
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	1	1	1	3	1	3	3	3									
5	13	BANANO PICADO CON YOGURT	BANANO PICADO CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	79	93	90	77	80	80	82	82	78	85	91	92	105									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	116	113	96	100	100	103	103	98	106	114	115	131									1
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1									

OBSERVACIONES: Menú 17- Semana 3

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS:

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 2019028408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**KR 95B 130A 19**	**TELÉFONO:**	**3012426377**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**12/01/2024**	**OPERADOR:**	**CORPORACION LA COMETA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE FRESA MORA, UVA.	SORBETE FRESA MORA, UVA.	1	7	7	6	5	6	1	Se observa grumos y separacion de fases.
		2	7	7	6	5	6		
		3	7	7	6	5	6		
BANANO PICADO CON YOGURT	BANANO PICADO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 17- Semana 3

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

Gmail

Corpo Cometa <corpocometa@gmail.com>

CRONOGRAMA DE EVS Y TALLA Y PESO COMEDOR RINCON RUBI

LIZETH JOHANA <lizjoha0812@gmail.com> 12 de enero de 2024, 11:13
Para: Corpo Cometa <corpocometa@gmail.com>

--------- Forwarded message ---------
De: **Gilberto Tique Zubieta** <gtique@sdis.gov.co>
Date: vie, 29 dic 2023 a las 10:47
Subject: RE: CRONOGRAMA DE EVS Y TALLA Y PESO COMEDOR RINCON RUBI
To: lizjoha0812@gmail.com <lizjoha0812@gmail.com>
Cc: Corporacion Cometa <comedorrinconrubi@outlook.com>, Elsa Maria Gaitan Diaz <egaitan@sdis.gov.co>

Cordial saludo Lizeth,

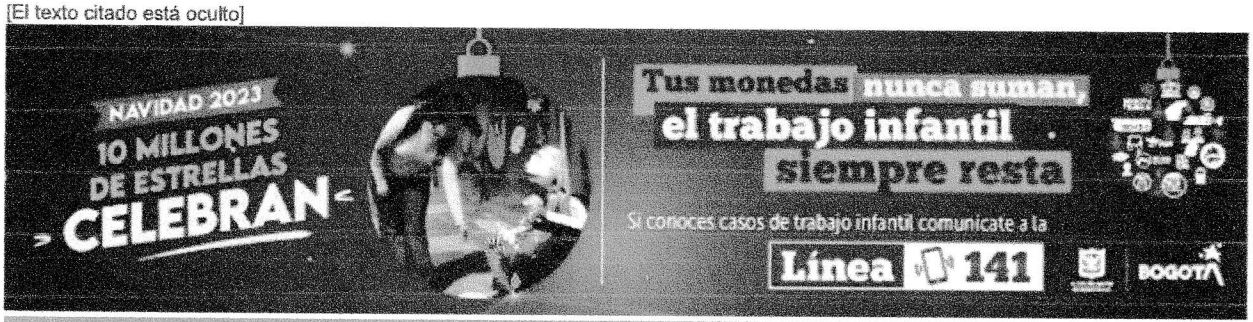
En atención al asunto de la referencia, acuso recibo.

atentamente.

GILBERTO TIQUE ZUBIETA.
Profesional SDIS-SUBA

De: LIZETH JOHANA <lizjoha0812@gmail.com>
Enviado: viernes, 29 de diciembre de 2023 9:50
Para: Gilberto Tique Zubieta <gtique@sdis.gov.co>
Cc: corpocometa <corpocometa@gmail.com>
Asunto: CRONOGRAMA DE EVS Y TALLA Y PESO COMEDOR RINCON RUBI

[El texto citado está oculto]





"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

[El texto citado está oculto]

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**	12	**MES**	01	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6560-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 9

Descripción: 12/01/2024- No se implementa adecuadamente los procedimientos, dado que no se encuentra actualizado el formato de preparaciones de alimentos, adicional, se observa lechuga y tomate procesados para el suministro de la ensalada del día siguiente. Por otro lado, siendo las 9:30 am, el sorbete de frutos rojos, se encuentra preparado, con adición de azúcar, generando riesgo por crecimiento de levaduras.

No de Variable: 36

Descripción: 12/01/2024- No se implementa adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que no se observa proceso de desinfección para el menaje; bodega de alimentos y canastillas de almacenamiento con deficientes condiciones de limpieza. No se implementa de forma adecuada el programa de manejo de residuos, dado que, en área de cocina fría, se observa un recipiente verde con bolsa negra, sin tapa, para la recolección de residuos.

FECHA DE VISITA	DIA	12	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6560-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 8 **Descripción:** 12/01/2024- Se evidencia rotulo de la carne molida del proveedor Comercializadora Nacional de Cárnicos, de fácil remoción.	**No de Variable: 17** **Descripción:** 12/01/2024- Se evidencia manipuladora de alimentos, encargada de la ensalada, con zapatos no cerrado (Tipo Cross), siendo no conforme con la normatividad vigente.

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	12	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6560-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 28 **Descripción:** 12/01/2024- Se evidencia bodega de alimentos con paredes, equipos de frio y canastillas de almacenamiento sucias, adicional, unión piso pared, con deficientes condiciones de limpieza (manchadas).	**No de Variable: 49** **Descripción:** 12/01/2024- No se garantiza durante el servido temperatura de seguridad, dado que para la primera toma la papa criolla dorada registra 57.4°C, en la segunda toma la ensalada silvestre registra 10.4°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 17

	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