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	19	2	2024	Hora Inicio	9:00 a.m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

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: **30/04/2024**

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: **300**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **294** Total Histórico de Asistencia: **69337**

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:

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CONCHITAS	____	____
	ACARNE DE RES	____	____
	ARVEJA	____	____
	ZANAHORIA	____	____
Cereal	ARROZ	____	____
	CILANTRO	____	____
Verdura o ensalada	ZANAHORIA	____	____
	HABICHUELA	____	____
	ARVEJA	____	____

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	SOBREBARRIGA	____	____
	TOMATE	____	____
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	TOMATE DE ÁRBOL	23	23
	LECHE	71,56	72
Postre	FRESAS	17,03	15,52
	CREMA DE LECHE	2,22	2,5

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 [ ] NC [X] 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	JULCAR	———	FAVIPOLLO	3/10/2023	13/07/2021	6/04/2023	6/04/2023	GES 644
Carne	JULCAR	———	NACIONAL DE CARNICOS	18/07/2023	19/10/2021	7/02/2023	7/02/2023	KUS 187
Leche	JULCAR	———	VILLA AURA	7/02/2023	_____	13/09/2023		WHO 374
Queso	JULCAR	———	VILLA AURA	7/02/2023	_____	13/09/2023		WHO 374
Yogurt	JULCAR	———	MAKRO	15/11/2023	_____	13/09/2023		WHO 374
Helado	JULCAR	———	MAKRO	15/11/2023	_____	13/09/2023		WHO 374
Crema de leche	JULCAR	———	MAKRO	15/11/2023	_____	13/09/2023		WHO 374
Huevos	JULCAR	———	MAKRO	15/11/2023	_____	10/02/2023		SQI 590
Atún	JULCAR	———	MAKRO	15/11/2023	_____	10/08/2023		LZN 016
Pulpas	HORTI PULPAS	———	FULL FRUTAS	25/05/2023	_____	16/12/2023		VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] 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**:**28/12/2023 Personal y participantes 29/12/2023**	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)**	**1/07/2023**
3	**CARLOS MARIO CARDENAS (AUXILIAR)**	**5/12/2023**
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 [ ] NC [X] 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- 05/02/2024** 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: Higiene : Limpieza y desinfección.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	CARLOS MARIO CARDENAS (AUXILIAR)	3/05/2023 - 05/02/2024
2	LILIBETH ARDILA PINZON	3/05/2023 - 05/02/2024
3	ESPERANZA AGUIRRE OBANDO	3/05/2023 - 05/02/2024
4	ANA DEL CARMEN ASPRILLA	3/05/2023 - 05/02/2024
5	OLGA LUCIA SIERRA CRUZ	3/05/2023 - 05/02/2024
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 que genere 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 [ ] NC [X] 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 [ ] Gestión bajo radicado No. 70238 del 10/08/2023.

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 [ ] NC [X] 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: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: CIMA GRUPO EMPRESARIAL** **Concepto Sanitario: Favorable 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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	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 [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	70,1	69,8
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	91,2	89,5
Proteína	CARNE DE RES MECHADA	41,8	70,3
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	19	10
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	71	68
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	5,5	10,2
Postre	FRESAS CON CREMA DE LECHE	4,8	9,9

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_29/12/2023**	C [ ] NC [X] 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 [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**: 1**8/12/2023**	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 [X] 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 **06** Mes **01** Año **2024 Adición 30 01 2024 enviado (2 adición**) **Actividad IEC: Alimentación natural vrs Ultraprocesados (60 paticipantes)** **Actividad Física**:**Acondicionamiento físico.** **Fecha Actividad: 03/02/2024**	C [X] 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: **03/02/2024** 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
11:01	27	28	**Se verifico a las 11: 01 am y se evidencio que solo habian ingresado 13 participantes sin embargo, en registro aparece 27 rad y planilla 28 beneficiarios, de igual manera se evidencio que se cerro la puerta a las 2: 30 pm teniendo como cobertura 298 y a esta hora ingresaron dos participantes mas la señora Paola Florian y su hijo Santiago Diaz Florian, manifestando no haber firmado y se encontraba la planilla firmada ya y si hubiesen ingresado.**
12:00 p. m.	93	99	
1:00 p. m.	153	222	
3:00 p. m.	294	294	
3:30 p. m.	294	294	
Total	294	294	

Se realiza visita de supervisión al comedor Rincon Rubi seguimiento al acta de visita 18/01/2024

varaible 1: Se evidencia intercambios de fruta del postre de menú 20 el día 13/02/2024 se dio mandarina a cambio de granadilla, cuenta con aval de la nutricionista del asociado.

Variable 55: Se aprobacion del nutricionista local el 30/01/2023 del cronograma ajustado para el mes de febrero de Estilos de vida saludable por la nutricionista local.

Se evidencia que a pesar de que en planilla y registro rad se encuentra 298 participantes se encontro sobrantes de alimentos preparados, en cantidades considerables como fresa, verdura, sorbete de tomate de árbol.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

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
R	6	se evidencia lechuga 2 kg, no presenta la calidad requerida, presenta daño mecánico, sobremaduración, pardeamiento, color oscuro negruzco y textura babosa.	Inmediato
O	7	Se evidencia que no se cuenta con los alimentos completos para dos días de operación, dado que para el menú del día 1 semana 1 no se contaba con la fresa completa faltaba 4 kg, los cuales fueron adquiridas una vez se informó de el faltante. Para el menú 2 semana del 20/02/2024 falta la leche.	Próxima Visita
O	10	Se evidencia conceptos sanitarios de proveedores y transportadores de alimentos superior a un año: proveedor de lácteos villa aura con fecha 07/02/2023, vehículo transportador de carnes con fecha 07/02/2023 placa KUS 187	Próxima Visita
O	17	Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se observó que la señora que se encuentra en servido hace uso del peto de tela para secarse las manos, el personal de la servida sopa no utiliza el peto de tela en el momento del servido, utiliza el peto de caucho. Adicional se evidencia que se prepara carne sobrebarriga y se deja fuera de estufa en una temperatura de 41,8°C, realizando proceso de recalentamiento de los alimentos, siendo un riesgo, al igual que se evidencio cocción de una parte de sobre barriga y fue almacenada en caliente en equipo de frio.	Próxima Visita
O	20	Se evidencia que no se realiza verificación en el momento de recepción de alimentos de conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, dado que se encontró lechuga no en adecuadas condiciones de calidad, sobremaduración, color oscuro, negro y textura babosa.	Próxima Visita
O	29	No se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con toallas desechables o equipos automáticos para el secado para el personal manipulador.	Próxima Visita
O	51	Se evidencia que no se cumplió con la toma de datos antropométricos para el mes de febrero registrada en cronograma enviado al nutricionista local, con fecha 10/02/2024.	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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	9	30/06/2023	19/02/2024: Se evidencia que no se 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, dado que se observa formatos de alimentos preparados los días 14, 15,16 de febrero no se encuentran diligenciados completamente, solo se tiene los alimentos a preparar. El formato de recepción de alimentos no se encuentra diligenciado completamente no presenta lote y fecha de vencimiento en carnes y lácteos que ingresaron le día 17/02/2024.		X	Abierto		X
P	36	16/08/2023	19/02/2024- Se evidencia que no se implementa adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección del menaje, se observa que la desinfección no se realiza acorde a los procedimientos, se efectúa sobre la misma agua sucia y se lava de la misma manera, tampoco coincide las cantidades de desinfectante y agua relacionados en el formato de limpieza y desinfección para bolsas de leche, donde reporta 30 litros de agua para 30 ml de desinfectante, sin embargo en la práctica se evidencio que se hizo a solo 10 litros de agua en dos segmentos. Adicional tampoco cuentan con jabón lava loza antibacterial biodegradable como se relaciona en el plan de saneamiento se utiliza jabón en barra no acorde a lo referido.		X	Abierto		X
O	28	27/12/2023	19/02/2024- Se evidencia que se realizó aseo en techo del área de procesamiento de alimentos eliminando la grasa.	X		Cerrado		
P	43	27/12/2023	19/02/2024 Se evidencia en el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco.	X		Cerrado		
P	46	27/12/2023	19/02/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 1 semana 1 para grupo de edad mayores de 14 años en prepaciones como sopa de conchitas, carne de res mechada, papa criolla dorada, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		X
O	63	29/07/2023	19/02/2024- Se realizan acciones correctivas parciales, para subsanar planes de mejoramiento y requerimientos, generados en visita de supervisión.		X	Abierto		
P	49	27/12/2023	19/02/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, dado que se evidencia carne mechada T1= 41,8°C , verdura cocida con mayonesa fría T1= 19°C y T2= 10°C , aderezo de la postre crema de leche T2= 9,9°C , sorbete de tomate de árbol T1= 10,2°C		X	Abierto		X
P	54	27/12/2023	19/02/2024- se evidencia ajuste y entrega de las canalizaciones a los participantes identificados con bajo peso, en donde las recomendaciones registradas en el formato estén dirigidas a este tipo de malnutrición.	X		Cerrado		
O	15	18/01/2024	19/02/2024 Se evidencia que el formato de entradas y salidas, no coincide con las existencias de alimentos como: arveja en formato no se encuentra registro de lo que ingreso está en 0 sin embargo si hay salida de 20,28 kg el menú 1 semana 1 correspondiente al día de hoy 19/01/2024 lechuga en formato registra, en existencias hay 29,66 kg, lechuga en formato registra 11,40 kg y en existencias hay 18,54 kg, banano en formato registra 23,14 y en existencias hay 22,2 kg.		X	Abierto		
O	16	18/01/2024	19/02/2024 Se evidencia toma de muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	26	18/01/2024	19/02/2024 Se evidencia que continua unión piso pared en bodega de alimentos, con deterioro.		X	Abierto		
O	39	18/01/2024	19/02/2024 Se evidencia que el comedor, ya dispone de termómetro (2). Sin embargo, continua el equipo mixto, ubicado en el área de cocina fría, presenta acumulación de hielo y escarcha, en el compartimiento superior. Se evidencia caldero donde se realiza cocción del arroz con borde roto, lo que genera riesgo para el manipulador, adicional, caldero de fritura con acumulación de hollín.		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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 2023393642 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/02/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	294	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113810	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	3 hora: 11M A 3PM	NÚMERO DE MENÚ:	1

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
M+A12:E32AYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	277	231	256	268	238	240	257	245	260	248	262	253	243									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	132	110	122	128	113	114	122	117	124	118	125	120	116									1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	121	117	141	111	118	123	124	110	115	125	114	134	118									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	97	117	92	98	102	102	91	95	103	94	111	98								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	56	45	71	64	62	61	58	62	68	51	50	62									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	82	129	116	113	111	105	113	124	93	91	113									1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	93	77	85	81	93	90	95	93	92	90	97	101									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	109	91	100	95	109	106	112	109	108	106	114	119								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	47	58	73	58	46	50	55	54	55	62	52	59									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	82	102	128	102	81	88	96	95	96	109	91	104									1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	334	317	339	349	278	334	345	306	325	354	339	321									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	101	96	103	106	84	101	105	93	98	107	103	97								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	67.5	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	60	83	71	70	74	67	66	71	67	71	69	71									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	88	123	105	104	110	99	98	105	99	105	102	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	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: Menú 1 semana 1

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Oscar A. Bermudez

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79.233.475

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Milena Monroy R

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.696.524

CARGO: Apoyo a la Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	KR 95B 130A 19	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/02/2024	OPERADOR:	CORPORACION LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	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		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON CREMA	FRESAS CON CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: SEMANA 1 MENU 1

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Hamey Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alvaro Bermudez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	02	AÑO	2024

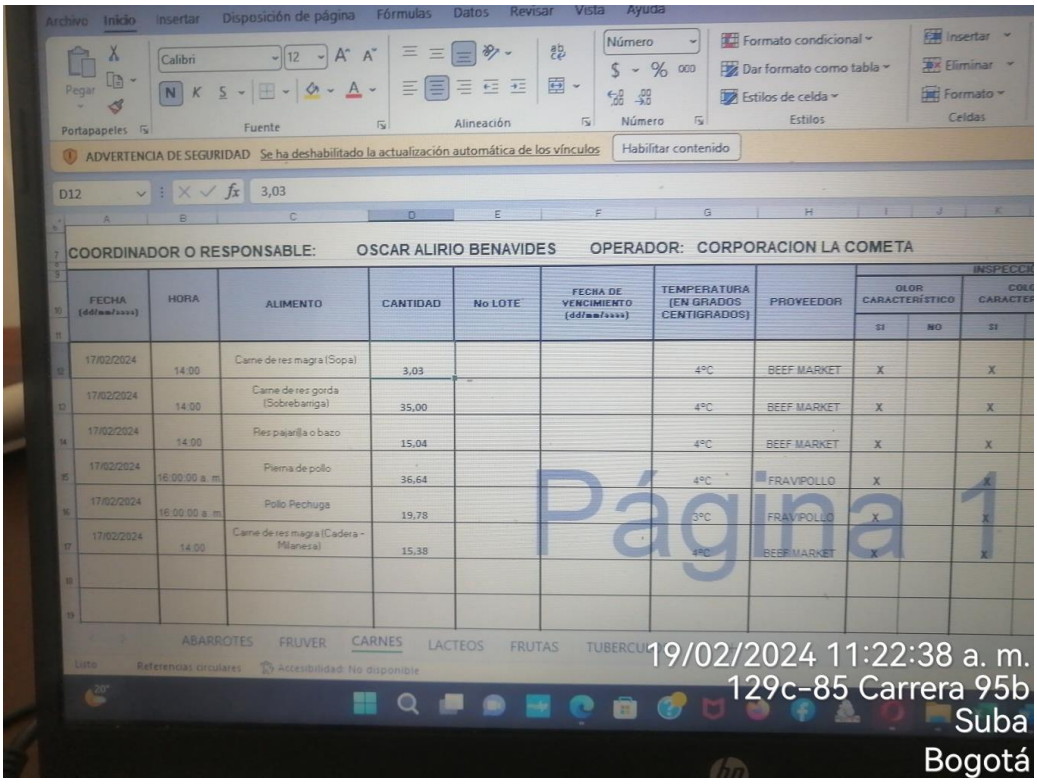
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

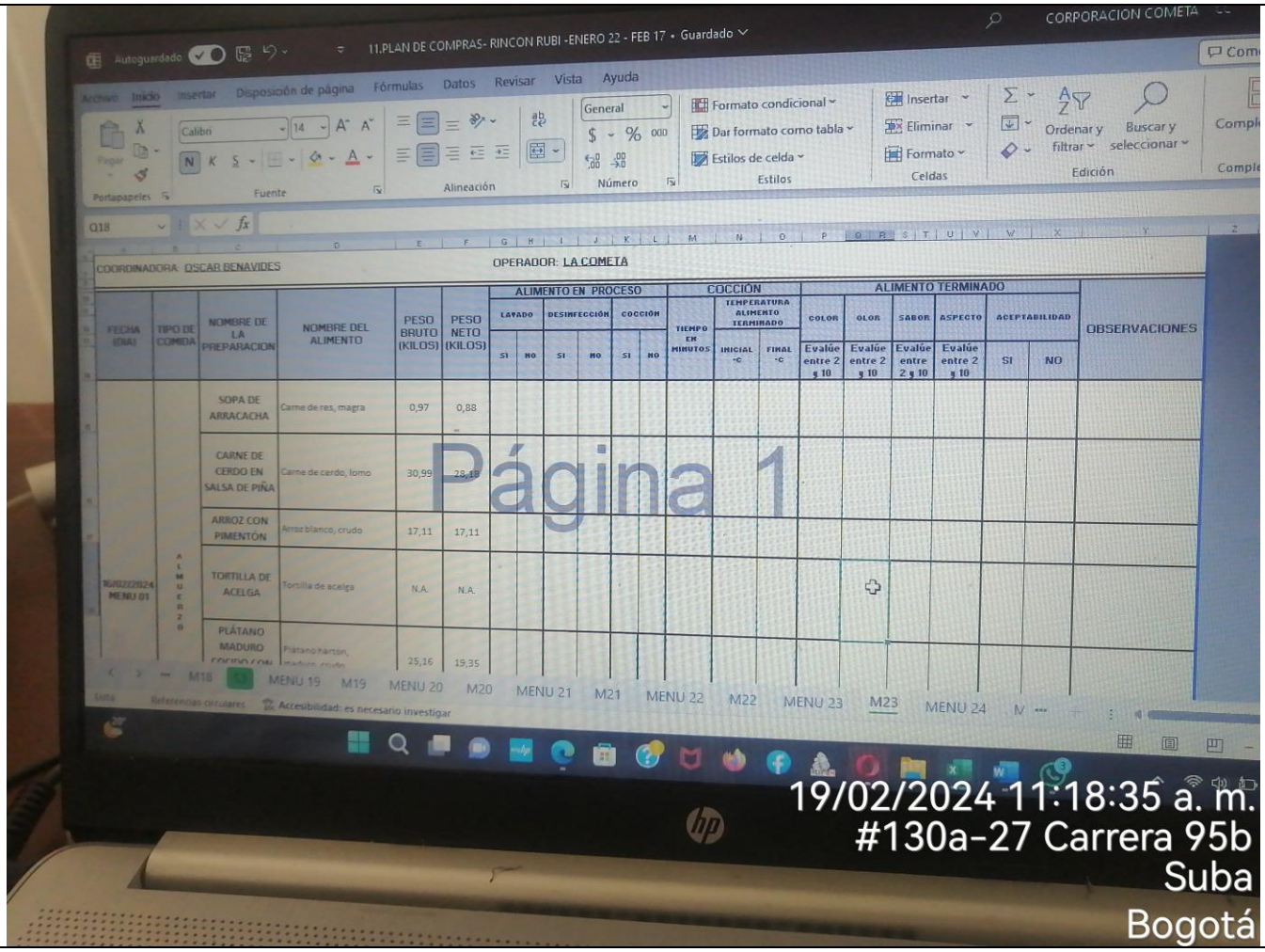
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6560-2023

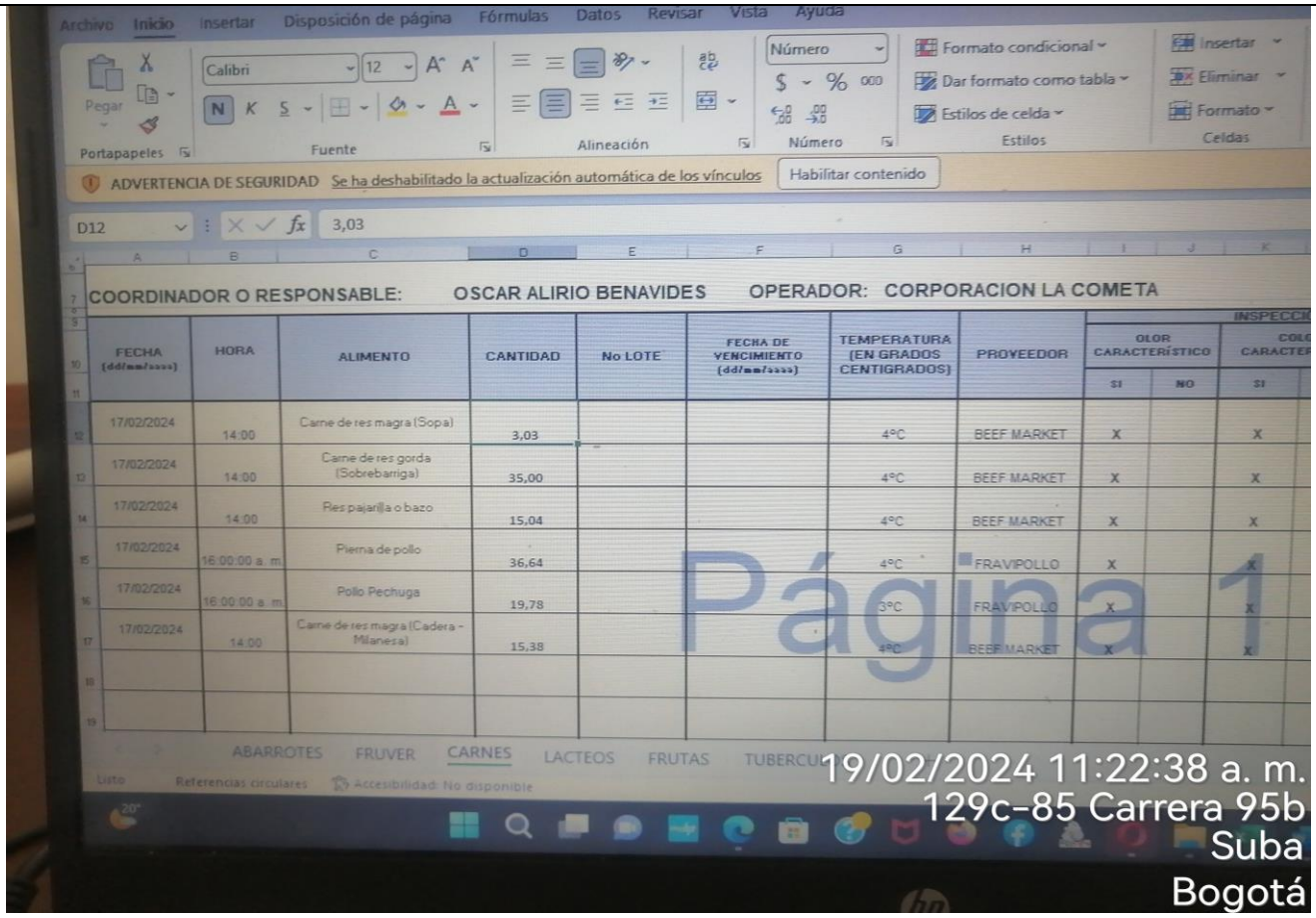
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



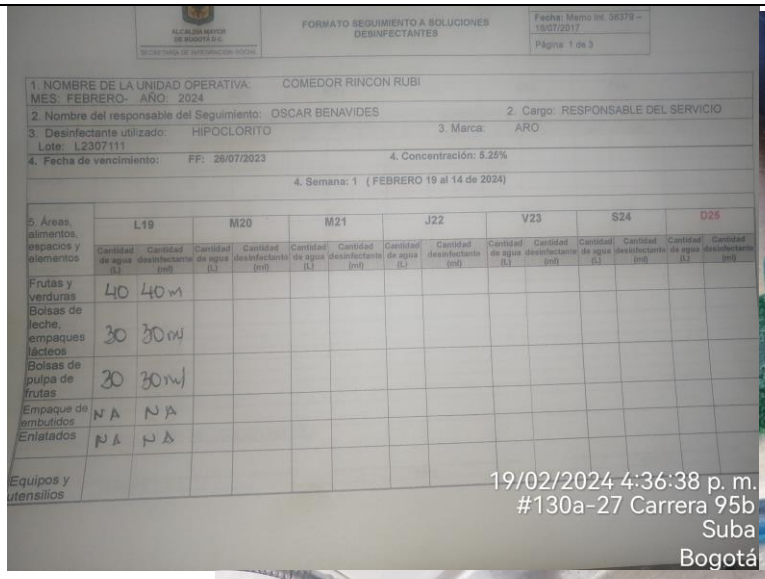
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	





No de Variable: 9

Descripción: 19/02/2024: Se evidencia que no se 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, dado que se observa formatos de alimentos preparados los días 14, 15,16 de febrero no se encuentran diligenciados completamente, solo se tiene los alimentos a preparar. El formato de recepción de alimentos no se encuentra diligenciado completamente no presenta lote y fecha de vencimiento en carnes y lácteos que ingresaron le día 17/02/2024.

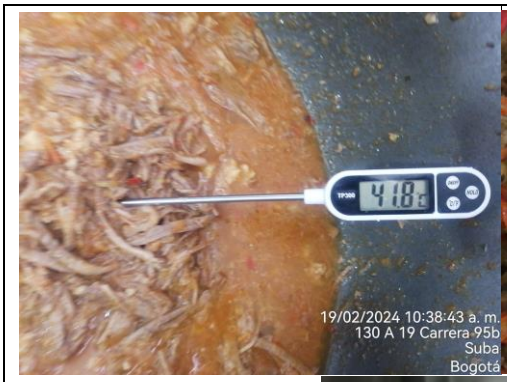






No de Variable: 36

Descripción: 19/02/2024- Se evidencia que no se implementa adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección del menaje, se observa que la desinfección no se realiza acorde a los procedimientos, se efectúa sobre la misma agua sucia y se lava de la misma manera, tampoco coincide las cantidades de desinfectante y agua relacionados en el formato de limpieza y desinfección para bolsas de leche, donde reporta 30 litros de agua para 30 ml de desinfectante, sin embargo en la práctica se evidencio que se hizo a solo 10 litros de agua en dos segmentos. Adicional tampoco cuentan con jabón lava loza antibacterial biodegradable como se relaciona en el plan de saneamiento se utiliza jabón en barra no acorde a lo referido.











No de Variable: 49

Descripción: 19/02/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, dado que se evidencia carne mechada T1= 41,8°C , verdura cocida con mayonesa fría T1= 19°C y T2= 10°C , aderezo de la postre crema de leche T2= 9,9°C , sorbete de tomate de árbol T1= 10,2°C

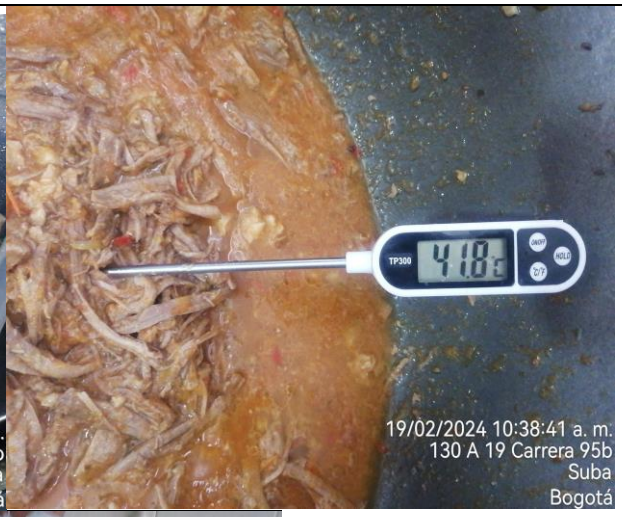




No de Variable: 6

Descripción: se evidencia lechuga 2 kg, no presenta la calidad requerida, presenta daño mecánico, sobremaduración, pardeamiento, color oscuro negruzco y textura babosa.







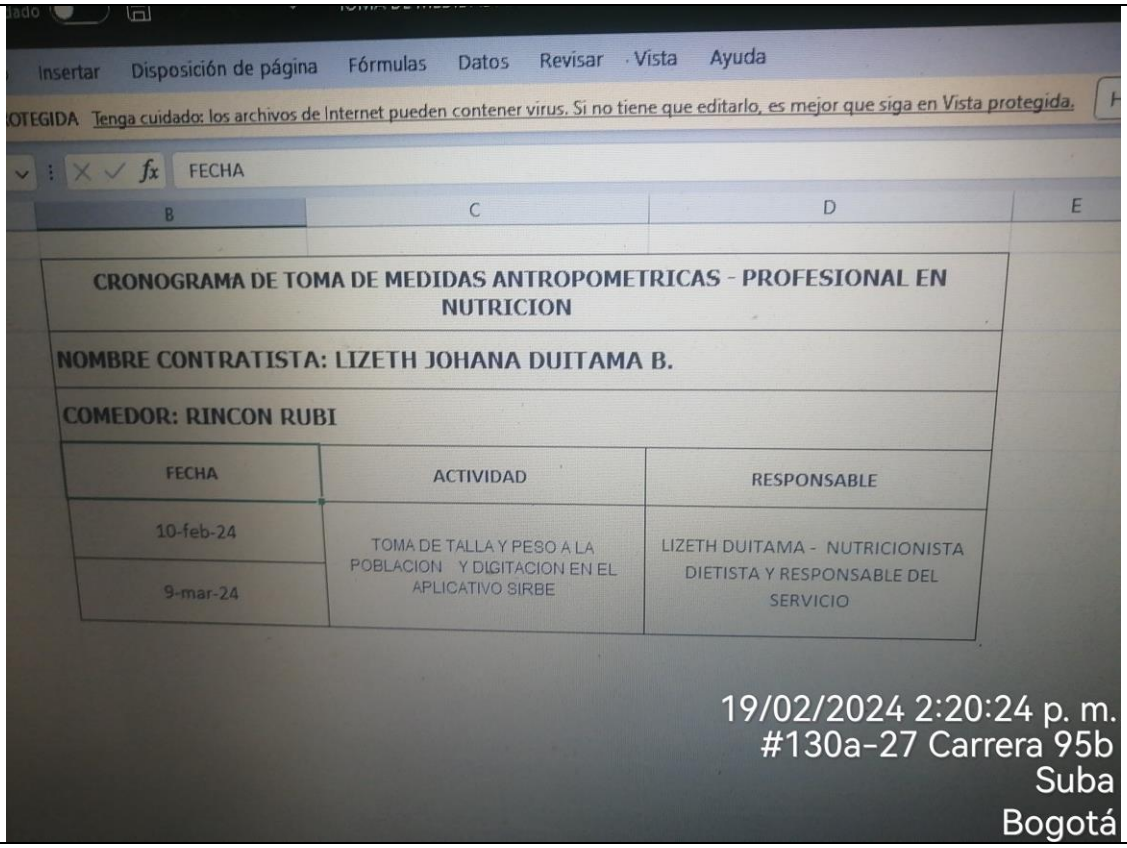
No de Variable: 17

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se observó que la señora que se encuentra en servido hace uso del peto de tela para secarse las manos, el personal de la servida sopa no utiliza el peto de tela en el momento del servido, utiliza el peto de caucho. Adicional se evidencia que se prepara carne sobrebarriga y se deja fuera de estufa en una temperatura de 41,8°C, realizando proceso de recalentamiento de los alimentos, siendo un riesgo, al igual que se evidencio cocción de una parte de sobre barriga y fue almacenada en caliente en equipo de frio.



No de Variable: 29

Descripción: No se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con toallas desechables o equipos automáticos para el secado para el personal manipulador.



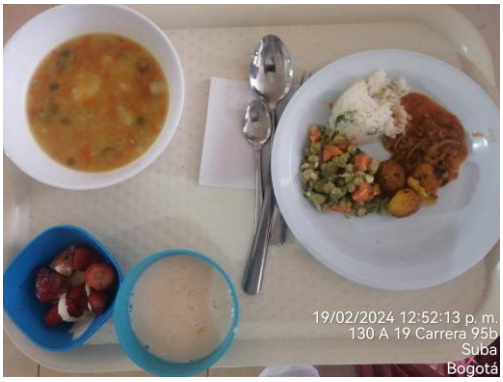
No de Variable: 51

Descripción: Se evidencia que no se cumplió con la toma de datos antropométricos para el mes de febrero registrada en cronograma enviado al nutricionista local, con fecha 10/02/2024.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° _1 MENÚ: 1

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía