ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 19 | 02 | 2024 Hora Inicio: 10:30 am Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 656-2023 Nombre Asociado: Asociación Integral para la Paz - Asoinpaz

Nombre Comedor Comunitario: 113907-CCCP-11-007 La Aguadita.

Fecha Inicio Operación: 27/04/2023 Fecha Final Operación: 30/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Andres Vivas Ortiz.

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Guillermo Nuñez Dirección: CL 128 86C 38

Tel: \ Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 198 Total Histórico de Asistencia: 47462

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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Arveja, habichuela, zanahoria, pepino, mazorca.	20,1	20,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Mundial de carnes	17/11/23	21/08/2019			
Carne			Mundial de carnes	17/11/23	21/08/2019	24/03/23	24/03/23	EST 402
Leche			Hatab Grande	03/10/23		04/04/23		JHX 478
Queso			Mavid	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Yogurt			Mauro	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Helado			Mauro	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Crema de leche			Mauro	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Huevos			Mauro	15/11/23		16/05/23		FSW 052
Atún			Mauro	15/11/23		16/05/23		FSW 052
Pulpas			Hatab Pulpa	17/02/23		01/04/23		EZE 809

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 [ ] NC [X] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 12/01/2024 Personas Participantes	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Marcela Estasco	26/01/2024
2	Fernando Silva	17/04/2023
3	Dayana Garcia	13/04/2023
4	Claudia Herrera (Nutricionista).	11/03/2023
5	Diego Matute (Auxiliar).	17/06/2023
6	Andris Vivas (Responsable).	01/09/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 25/05/2023 24/06/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 25/05/2023 24/06/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 12/01/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fernando Silva	22/06/23 - 13/01/24
2	Dayana Garcia	27/05/23 - 13/01/23
3	Diego Motato. (Auxiliar)	21/06/23 - \
4	Marcelo Bolaño (Nuevo 01/02/2024).	\ - \
5		
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 ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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:** 90 % **Fecha:** Día: 01 Mes: 05 Año: 2023 **Nº Acta:** ANOZN 140201. **Hospital/Subred:** Norte.	C ☒ 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 ☐ 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 ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza; divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 13/01/2024 Empresa: Control de Sanidad 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 13 Mes 01 Año 2024 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 l **Empresa:** Control de Sanidad **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 06 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	20
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	188
Plato seco	1 por cada participante	188

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☐ NC ☒ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Conchitas.	81,2	83,4
Cereal	Arroz con cilantro.	61,9	77,6
Proteína	Sobrebarriga mechada.	78,5	81,1
Ensalada o Verdura	Verduras cocidas con mayonesa	19,9	13,5
Tubérculo o Plátano	Criollo dorado.	60,4	67,1
Bebida de Fruta	Sorbete tomate de arbol	4,0	3,3
Postre	Fresa con crema.	12,1	0,9

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 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 09 Mes 05 Año 2023.	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 29/01/2024	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 30/10/2023 **Fecha Socialización:** 24/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 31 Mes 01 Año 2024 (2 Adiciones). **Actividad IEC:** Valoro y Cuido Nuestro Alimento **Actividad Física:** Actividad Yoga **Fecha Actividad:** 13/01/2024	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: 23/01/2024. Fecha Reporte Cualitativo:	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 01/08/2023 (Concepto)	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de *salidas de evacuación se encuentran señalizados* en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capitulo 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	58	69	
1:00 p. m.	77	108	
2:00 p. m.			
3:00 p. m.	194	187	
3:30 p. m.	198	198	
Total			

V.10. Proveedor directo de pupos "Hurty Pulpo", presenta gestión ante el INVIMA, solicitando visita del 16/02/2024, bajo radicado No. 20243024457.
V.7. Se realiza reposición de 4 litros de leche líquida faltante para el día siguiente.
V.42. El comedor no cuenta con aprobación para realizar entrega de almuerzos consumo en casa.
V.55. Próxima actividad programada de EVS. 24/01/2024 & 24 Feb/24
V.51. A la fecha de visita, no se ha realizado toma de talla y peso a participantes nuevos. Se programa toma nueva para el 24/02/2024

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

ior29310881

Capitulo 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 para completar la ensalada del suministro del día, se utiliza habichuela congelada, para realizar la cocción en olla a presión, además, se descongela crema de leche, utilizando la licuadora para diluir.	Próxima visita
O	8	Se evidencia que el rotulo del alimento muslo de pollo, no declara el lote y es de fácil remoción, marca mundial de conto	Próxima visita
O	12	Se evidencia en equipo horizontal de refrigeración, muslo de pollo, separado con bandejas de las verduras, lo que no garantiza que el goteo generado del pollo se transfiera a las verduras	Próxima visita
O	17	Se evidencia manipuladora que sirve proteína no utiliza utensilio, lo realiza con la mano, adicional, se observa alimentos preparados, ensalada sin tapa, otras tapadas con bandejas, lo que no garantiza protección	Próxima visita
O	20	La señora Marcela Estacio, quien ingresa al comedor el 01/02/2024, no cuenta con capacitación en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios.	Próxima visita.
O	21	La señora Marcela Estacio, quien ingresa al comedor el 01/02/2024, no cuenta con estandarización de utensilios para el servido de alimento.	Próxima visita
O	22	La señora Marcela Estacio, quien ingresa al comedor el 01/02/2024, no cuenta con inducción	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	25	Se evidencia que el ventilador de la campana extractora, no funciona, lo que hace que no remueva el calor	Próxima visita
R	45	Se evidencia que al inicio de visita, siendo las 10:35, la sopa de conchitas, no contenía habichuela, por lo que se realizó entrega a 14 beneficiarios del componente sopa, sin habichuela.	~~Próxima~~ visita
O	46	De acuerdo al plan de muestreo establecido para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones de servido no se ajustan al rango de tolerancia, para la sobrebarriga mechada arroz con cilantro, papa criolla dorada y fresas con crema.	Próxima visita.
O	47	Las características organolépticas de la preparación fresas con crema, presenta no conformidad en la calidad esperada, dado que la crema de leche, presentó textura líquida, con separación de fases.	Próxima visita.
O	49	No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, para el arroz con cilantro, la primera toma registra 61,9°C, papa criolla dorada 60,4°C, verduras cocidas con mayonesa primera toma 19,9°C y segunda 13,5°C, crema de leche primera toma 12,1°C.	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	26	08/05/2023	19/02/2024 - Se realiza cambio de baldosas en piso área de preparación de alimentos, adicional, se realizó mantenimiento unión piso-pared; se realizó ajuste de fuga de agua en lavaplatos.	X		cerrado		
R	27	08/05/2023	19/02/2024 - Se evidencia que se da cumplimiento a las exigencias dejadas por la entidad competente, emitidas el 04/05/2023	X		cerrado		
R	39	08/05/2023	19/02/2024 - Se realiza pintura en cotantería en bodega de alimentos; pintura en soportes inferiores de mesón del lavaplatos, sin embargo, se observa aún una (1) mesa con base interna de material no higiénico sanitario (aglomerado), además, 2 calderas con acumulación de hollín. Falta ensaladeras.		X	Abierto		
P	43	20/11/2023	19/02/2024 - Se evidencia servido de alimentos en menaje, en condiciones adecuadas, no se usa menaje deteriorado.	X		cerrado		
P	10	19/12/2023	19/02/2024 - El comedor cuenta con concepto sanitario del proveedor directo de leche Liquida Hato Grande, con fecha del 03/10/2023, sin embargo, se realiza cambio del proveedor de carnes y pollo, el cual no cuenta con concepto sanitario →		X	Abierto		

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
			de vehículo para transporter pollo (Mundial de carnes).					
P	24	18/12/2023	19/02/2024- Se evidencia aún ventana ubicada en área de preparación de alimentos, cerca al área de distribución, con material no sanitario (madera).		X	abierto		
P	41	18/12/2023	19/02/2023- El responsable del servicio refiere que el operador envió 20 platos, para sopa y 20 platos para seco, para reponer los deteriorados, sin embargo, se evidencian 12 plato para sopa y 12 platos para seco, con deterioro		X	abierto		
O	63	21/06/2023	19/02/2024- Se implementa acciones correctivas parciales para subsanar requerimiento y planes de mejoramiento.		X	abierto		
O	3	23/01/2024	19/02/2024- No se aplica adecuadamente el proceso de pre-alistamiento, dado que no se realiza el peso neto completo de los ingredientes de la ensalada verduras cocidas con mayonesa, requerido para prestar el servicio, dado que siendo las 12:40 pm, se completa la cocción y picado de los ingredientes, completando 11,5 kg, necesarios para el suministro.		X	abierto		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	7	27/01/2024	19/02/2024- Se verifica que los alimentos requeridos para el suministro del día siguiente se encuentran completos. Se completa la leche líquida en ruta.	X		cerrado		
O	9	27/01/2024	19/02/2024- NO se implementa adecuadamente el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"; dado que en preparación; no se tenía completa la ensalada de verdura cocidas con mayonesa fría, para inicio de servicio, se completa siendo las 12:49 m, se utiliza crema de leche congelada la cual deben licuar; se sirve 4 bandejas de postre con crema de leche adelantada, las cuales se encontraban en temperatura ambiente, siendo 10:40 am. En servido y distribución, se inicia servido 10:55 am, generando 25 minutos de espera. Formato de recepción de alimentos desactualizado en lácteos.		X	Abierto		
O	15	27/01/2024	19/02/2024- Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias, en la leche líquida, arveja verde, pimentón.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	Andrea Vargas Lozano
Firma	Firma
1022934081	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable 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

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	La Aguadita	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/02/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	198	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP-11-007	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lizano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: Almuerzo — 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO: CUMPLE	RESULTADO: NO CUMPLE
Mayor de 14 años	8	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga mechada	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	78	77	76	85	57	63	47														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	142	140	138	155	104	115	85														
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	1	1														1
Mayor de 14 años	8	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	121g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	119	105	98	111	94	95	104	92														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	87	81	92	78	79	86	76														
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	1	1	1														1
Mayor de 14 años	8	Verduras cocidas con mayonesa fría.	Verduras cocidas con mayonesa fría	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	91	85	79	80	100	81	80														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	107	100	93	94	117	95	94													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3														
Mayor de 14 años	8	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	57g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	47	41	40	34	29	31	33														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82	82	72	70	60	51	54	58														
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1														1
Mayor de 14 años	8	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	210g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	201	218	230	213	202	235	218	230														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	110	101	96	112	104	110													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3														
Mayor de 14 años	8	Sorbete de tomate de arbol	Sorbete de tomate de arbol	330g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	279	331	293	298	321	342	317	314														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	100	89	90	97	104	96	95													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Fresco con crema	Fresco con crema	67,5g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	84	81	81	87	71	76	84														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	58	124	120	120	129	105	113	124														
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	1	1														1

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): Andres Vivas
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022934071
CARGO: Responsable Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrea Vargas Lizano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52202371
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:	113907 - CCCP 11-007 La Aguadita.		
DIRECCIÓN:	CL 128 86C 38	TELÉFONO:	3046375155
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/02/2024	OPERADOR:	Nutracion Integral para la Paz.

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 cilantro.	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras cocidas con mayonesa fría.	Verduras cocidas con mayonesa fría.	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 conchitas	Sopa de conchitas	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		
Fresco con crema	Fresco con crema.	1	7	7	7	6	6	1	Crema de leche con separacion de fase y liquido.
		2	7	7	7	6	6		
		3	7	7	7	6	6		

OBSERVACIONES:: Menú 1 - Semana 1.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Cozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrei Ucros

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**	19	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6566-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 3

Descripción: 19/02/2024- No se aplica adecuadamente el proceso de pre- alistamiento, dado que no se realiza peso neto completo de los ingredientes de la ensalada verduras cocidas con mayonesa, requerida para iniciar servicio, dado que siendo las 12:40 m, se completa la cocción y picado de los ingredientes, completando 11,5 kg, necesarios para el suministro.

No de Variable: 8

Descripción: Se evidencia que el rotulo del alimento muslo de pollo, no declara el lote y es de fácil remoción, marca Mundial de carnes.

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**	19	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6566-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 12

Descripción: Se evidencia en equipo horizontal de refrigeración, muslo de pollo, separado con bandejas de las verduras, lo que no garantiza que el goteo generado del pollo se transfiera a las verduras.

No de Variable: 47

Descripción: Las características organolépticas de la preparación fresas con crema, presenta no conformidad en la calidad esperada, dado que la crema de leche, presenta textura liquida, con separación de fases.

	
No de Variable: 49 **Descripción:** No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, para el arroz con cilantro, la primera toma registra 61.9°C; papa criolla dorada 60.4°C; verduras cocidas con mayonesa, primera toma 19.9 °C y segunda toma 13.5°C, crema de leche primera toma 12.1°C.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 1

GRUPO 3: de 6 a 8 años		GRUPO 5: mayores de 14 años
		

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