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	27	1	2024	Hora Inicio	8:15am	Hora Finalización	3:40pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6566-2023** 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: **8/02/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **ANDRES VIVAS ORTIZ**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **GUILLERMO NUÑEZ** Dirección: **CALLE 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: **196** Total Histórico de Asistencia: 43681

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 [ ] 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	Zanahoria	5,7	6,1
Cereal	Arroz	11	11
Verdura o ensalada	Aguacate	15,5	16,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de res	18,9	19
Tubérculo o plátano	Plátano maduro	12,4	12,6
Bebida de fruta	Pulpa de lulo	14,8	15
	Azúcar	1,5	1,5
Postre	Papaya	11	11,7
	Queso doble crema	3,9	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 [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [ ] NC [X] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	EL TRIUNFO	11/08/2022	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/07/2020	3/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Carne	SANTA MARIANITA	8/02/2023	EL TRIUNFO	30/07/2023	28/08/2022	3/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Leche	SANTA MARIANITA	8/02/2023	SANTO DOMINGO	No presenta	_____	4/04/2023	_____	JKX478
Queso	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX478
Yogurt	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX478
Helado	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX478
Crema de leche	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX478
Huevos	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	16/05/2023	_____	FSW 052
Atún	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	19/11/2023	_____	16/05/2023	_____	FSW 052
Pulpas	HORTY PULPAS	17/02/2023	HORTY PULPAS	17/02/2023	_____	1/04/2023	_____	GZZ 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 [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 [X] 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**:12/01/2023_Personal y Participantes	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	BEATRIZ BLANCO	18/08/2023
2	FERNANDO SILVA	17/04/2023
3	DAYANA GARCIA	17/04/2023
4	CLAUDIA HERRERA (Nutricionista)	11/03/2023
5	ANDRES VIVAS (Responsable)	1/09/2023
6	DIEGO MATUTE (Auxiliar administrativa)	17/06/2023
7	YENIS DEL CARMEN BURGOS(Reemplazo)	6/12/2023
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**: 12 y 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: **12 y 25/05/2023 24/06/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 12/01/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	BEATRIZ BLANCO	28/04/2023 - 13/01/2024
2	FERNANDO SILVA	22/06/2023 - 13/01/2024
3	DAYANA GARCIA	27/05/2023 - 13/01/2024
4		
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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] 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:** __90__ % **Fecha:** Día: __01__ Mes: __05__ Año: __2023__ **Nº Acta:** _____ ASO2N 140201_____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE_____	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [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: 13/01/2024 Empresa: **CONTROL DE SANIDAD DE BOGOTÁ** 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: PLÀSTICO** **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total: 1000 LITROS** **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 [X] 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	180
Plato seco	1 por cada participante	180

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 [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE FRIJOLES	90.3	85,3
Cereal	ARROZ BLANCO	85.6	66.1
Proteína	CARNE DE RES ASADA	66,2	70,6
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	-	-
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO	74,5	70,7
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2,5	4,5
Postre	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	4,8	6,4

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 [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**: _____28/08/2023____	C [X] NC [ ] NA [ ] Se refiere que en enero a la fecha no se realizaron mediciones de talla y peso

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: _30/10/2023__** **Fecha Socialización**: __24/11/2023__	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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 __3__ Mes __01__ Año __2024___ **Actividad IEC**:Valoro y cuido nuestros alimentos **Actividad Física**:__Actividad Yoga__ **Fecha Actividad:**____13/01/2024____	C [X] NC [ ] NA [ ] 43 beneficiarios asistentes	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_____	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

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12:00 p. m.	66	86	Se evidencia coincidencia entre el registro del RAD y el formato de firmas de
1:00 p. m.	152	177	
2:00 p. m.	196	196	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	-	-	
Total	196	196	

Se realiza seguimiento al acta de visita del 09/01/2024. Se realiza entrega del menú N°6 semana 1.

Variable N°1. Se refiere que se realiza intercambios aprobados: menú No 15 del 10/01/2024 se entrega sandia en lugar de melón, menú No 16 para el 11/01/2024 se entrega pera en lugar de granadilla, menú No 20 16/01/2024 se entrega mandarina en lugar de granadilla. Se proyecta intercambio de pera por granadilla para el 1/02/2024 menú 10

En verificación por parte de la supervisión se evidencia que se cuenta con 10Kg de aguacate sobremadurado para la jornada, por tal motivo se solicita adquisición de la totalidad del producto para la jornada, se adquiere la totalidad. Del producto. Así mismo se completan todas las materias primas: arroz, tomate, zanahoria

Se realiza toma de muestras microbiológicas del 10/01/2024 con resultado no conforme para frotis de superficie. El comedor realiza capacitación al personal en limpieza y desinfección del 16/01/2024.

Se socializa el acta y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada las fases del prealistamiento en la selección, se evidencia 10Kg de aguacate que se encontraban sobremadurados, de igual manera se ajustan cantidades de arroz faltante 5,5Kg, tomate 2Kg	Próxima visita
O	7	Se evidencia que no se cuenta con alimentos completos para 2 días de operación, no se cuenta con el aguacate de la jornada que fue recibido el día de hoy sobre las 10:15am, debido a que los 10Kg se encontraban sobremadurados y se realizó consecución de la totalidad 16,3Kg. No se cuenta con las remisiones de los alimentos. Se evidencia uso de aceite de mezclas de vegetales.	Próxima visita
O	9	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de compras dado que no se cuenta con alimentos completos para la jornada, el aguacate de la jornada que fue recibido el día de hoy sobre las 10:15am, debido a que los 10Kg se encontraban sobremadurados y se realizó consecución de la totalidad 16,3Kg. No se cuenta con las remisiones de los alimentos. Se evidencia que no se implementan de forma debida los criterios de aceptación y rechazo, se observa en uso aceite de mezclas de vegetales. no hay coincidencia entre la existencia real y el formato de entradas y salidas. No se encuentra actualizado el formato de entradas y salidas.	Próxima visita
O	15	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia real y el formato de entradas y salidas, no se encuentra actualizado el formato de entradas y salidas.	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	26	8/05/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que continúa presentando piso de área de preparación desgastado y manchado, uniones piso pared de área de preparación con desprendimiento de pintura, unión de mesón lavaplatos y pared rotos y manchados por humedad. salida de agua de lavaplatos con fuga de agua.		X	Abierto		
R	27	8/05/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que continúa presentando acciones correctivas sin subsanar para los hallazgos de la última visita de la Secretaría de Salud.		X	Abierto		
R	39	8/05/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que se reponen tablas de picar, continúa presentando estante metálico de bodega de abarrotes con óxido y deterioro de pintura , parte interna de mesones de material no sanitario. Mesón lavaplatos área de cocina presenta óxido en sus bases y desprendimiento de pintura.		X	Abierto		
P	43	20/11/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que continúa presentando en uso, platos pandos y hondos deteriorados con desprendimiento de plástico.		X	Abierto		
O	10	18/12/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con concepto sanitario del proveedor de leche Santo Domingo , no se evidencia queso en almacenamiento, se verificará siguiente visita		X	Abierto	X	
O	24	18/12/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que continúa presentando ventana al interior de la cocina de material no sanitario.		X	Abierto	X	
O	41	18/12/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que continúa presentando uso de 20 platos de sopa y 20 platos de seco deteriorados, que aún no han sido repuestos. Se refiere que el asociado realizará reposición.		X	Abierto	X	
O	49	18/12/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento el comedor garantiza las temperaturas de seguridad las preparaciones.	X		Cerrado		
O	63	21/06/2023	27/01/2024. En visita de seguimiento se evidencia que aún no se implementa las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados.		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
Andres Ortiz.	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Maria Consuelo Duarte H	
Firma	Firma
1022934081	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113907-CCCP 11-007 AGUADITA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 128 # 86C-38**	**TELÉFONO:**	**6018142347**
OPERADOR	**ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ ASOINPAZ**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**27/01/2024**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	39	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	135

						NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CAZUELA DE FRIJOL	CAZUELA DE FRIJOL	210	PESO MUESTREADO	226	232	220	238	209	239	233	219													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	110	105	113	100	114	111	104														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	108	115	114	101	120	118	98	127													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	95	94	83	99	98	81	105														
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	72	74	69	69	74	69	73	77													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	107	100	100	107	100	106	112														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	78	PESO MUESTREADO	86	87	82	84	74	75	78	78													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	112	105	108	95	96	100	100														
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	73	PESO MUESTREADO	68	84	75	68	66	77	80	59													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	115	103	93	90	105	110	81														
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	330	PESO MUESTREADO	360	333	374	330	332	320	331	340													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	101	113	100	101	97	100	103														
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	94	78	82	79	80	74	82	79													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	98	103	99	100	93	103	99														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES: Menu 6 - semana 1

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES VIVAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	3046375155
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/01/2024	**OPERADOR:**	ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ ASOINPAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE FRIJOL	CAZUELA DE FRIJOL	1	8	8	8	7	8	3	
		2	8	8	8	7	8		
		3	8	8	8	7	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA,DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Menu 6 - semana 1

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES VIVAS O.

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**	27	**MES**	01	**AÑO**	2024

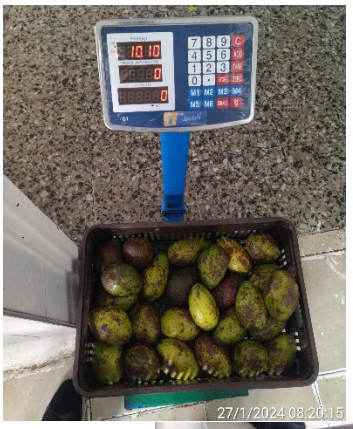
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

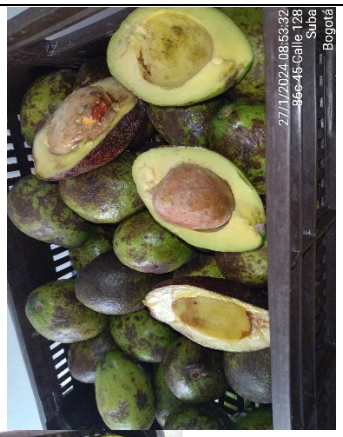
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6566-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









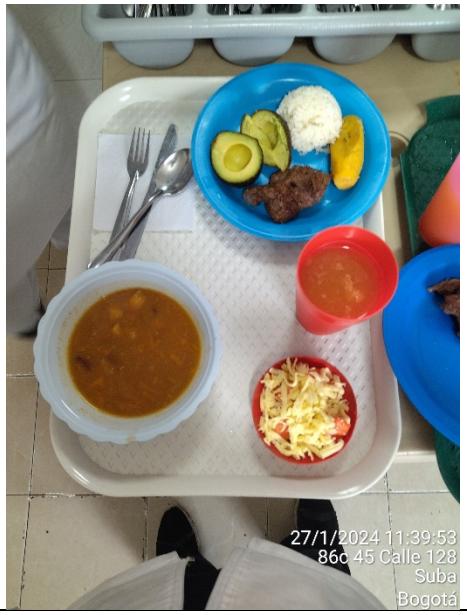
No de Variable: 3
Descripción: Se evidencia que no se implementa de forma adecuada las fases del prealistamiento en la selección, se evidencia 10Kg de aguacate que se encontraban sobremadurados, de igual manera se ajustan cantidades de arroz faltante 5,5Kg, tomate 2Kgevidencia bolsa de arveja verde seca a granel que no cuenta con información de rotulado ni trazabilidad conforme a la resolución 5109/2005..

No de Variable: 9

Descripción:. Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de compras dado que no se cuenta con alimentos completos para la jornada, el aguacate de la jornada que fue recibido el día de hoy sobre las 10:15am, debido a que los 10Kg se encontraban sobremadurados y se realizó consecución de la totalidad 16,3Kg. No se cuenta con las remisiones de los alimentos. Se evidencia que no se implementan de forma debida los criterios de aceptación y rechazo, se observa en uso aceite de mezclas de vegetales. no hay coincidencia entre la existencia real y el formato de entradas y salidas. No se encuentra actualizado el formato de entradas y salidas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 6**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía