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 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	16	5	2023	Hora Inicio	7:45am	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6566-2023** Nombre Asociado: ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Fecha Inicio Operación: 27/04/2023 Fecha Final Operación: 26/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: WILMAR ANDRÉS VIVAS ORTÍZ

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: Guillermo Nuñez Dirección: CALLE 128 # 86C-38

Tel: No tiene Cel.: 3046375155 Correo Electrónico: comedorlaaguadita@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 199

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 175 Total Histórico de Asistencia: 3040

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 dia 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 dia 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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	Avena	3,88	4
	Carne de sopa	0,57	0,6
Cereal	Arroz	11,21	11,21
Verdura o ensalada	Calabaza	11,04	11,6
	Tomate	12,52	12,6
	Cebolla	1,55	1,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Atún en agua (drenado)	18,12	18,1
Tubérculo o plátano	Tomate	1,33	1,5
Bebida de fruta	Mora	14,99	15
	Leche entera liquida	47,34L	49,5L
Postre	Banano	11,15	11,5
	Helado	3,9	3,9

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; adquiriendo 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.	C ☐ NC ☒ NA ☐	7	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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	Carnes el Triunfo	11/08/2022	Carnes el Triunfo	11/08/2022	30/07/2020	6/10/2022	6/10/2022	SMK 154
Carne	Carnes el Triunfo	11/08/2022	Carnes el Triunfo	11/08/2022	30/07/2020	6/10/2022	6/10/2022	SMK 154
Leche	Santa Marianita	8/02/2023	Alimentos Montecarlos	No presenta		13/09/2022		JKU 385
Queso	Santa Marianita	8/02/2023	Alimentos Montecarlos	No presenta		13/09/2022		JKU 385
Yogurt	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Helado	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Crema de leche	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU 385
Huevos	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Mayonesa	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Atún	Santa Marianita	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Pulpas	Hortipulpas	17/02/2023	Hortipulpas	17/02/2023		1/04/2023		GZZ809

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: 13/05/2023	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 Bravo	25/08/2022
2	Paula Andrea Montenegro	20/09/2022
3	Olga Mariela Estacio	27/08/2022
4	Claudia Herrera (Nutricionista)	11/03/2023
5	Andrés Vivas (Responsable)	2/09/2022
6	Alexander Olarte (Auxiliar)	10/07/2022
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: 12/05/2023 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: 12/05/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 12/05/2023 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Beatriz Bravo	28/04/2023-
2	Paula Andrea Montenegro	28/04/2023-
3	Olga Mariela Estacio	-
4	Andrés Vivas (Responsable)	28/04/2023-
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 [X] 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 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: ___04___ Mes: ___05___ Año: ____2023____ **Nº Acta:** _____AS02N 140201_____ **Hospital/Subred:** _____Subred 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 especifica 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 especifico 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: ____18/07/2023_____ Empresa:_____FAS FUMIGACIONES_____ 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:** Dia __18___ Mes _01__ Año __2023__ **Material:** ____Plástico____ **Nº Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** ____1000L____ **Empresa:** _____FAS FUMIGACIONES_____ **Concepto Sanitario:** _____**Favorable**_____ **Fecha Concepto:** Dia __11__ Mes _01__ 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 (caracteristicas 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	152
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	167
Plato seco	1 por cada participante	200

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 [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 aji 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 ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	57,6	83,0
Cereal	ARROZ BLANCO	86,6	81,0
Proteína	ATÚN CON CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	12,5	6,0
Ensalada o Verdura	CALABACÍN GUISADO CON ARVEJA VERDE FRESCA	81,8	86,0
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	65,9	76,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	3,7	5,8
Postre	BANANO CON HELADO	2,0	2,0

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 __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Nutricionista :** Día __-___ Mes ___-__ Año ____-___	C ☐ NC ☐ NA ☒ Con solicitud de capacitación	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:** _____-_____	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:** _____-_____ **Fecha Socialización:** _____-_____	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 __-___ Mes ___-__ Año ___-____ **Actividad IEC** _____-_____ **Actividad Física**:_____-_____ **Fecha Actividad:**_____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	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: _____-_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]	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:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Con Solicitud y pago
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	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	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 [ ]	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	18	53	Sobre las 2:00pm se refiere lentitud del sistema RAD.
1:00 p. m.	96	138	
2:00 p. m.	133	160	
3:00 p. m.	175	175	
3:30 p. m.	175	175	
Total	175	175	

Se realiza visita al comedor comunitario La Aguadita y seguimiento a los hallazgos generados el 08/05/2023. Menú 2 semana 1.

Variable 1. Se refiere que el comedor no realiza intercambio durante la última semana.

Variable 4,18, 50, 51, 53 54 55 56 57. NA. Se encuentra dentro de tiempo establecido por el anexo.

El comedor completa los alimentos de la entrega del día: 10Kg de atún (peso drenado) 3Kg de calabacín, 1,5Kg de avena y 14L de leche liquida, al llegar la supervisón sólo se contaba con 4,5Kg de atún sobre las 10:50am se recibe el total del producto. De Igual forma para el menú N°3 se completa sobre las 2:40pm 18Kg de plátano, 1L de yogurt.

Se evidencia toma de muestras de alimentos por parte del laboratorio el 04/05/2023, se reciben los resultados presentando no conforme superficie de cuchillo, por presencia de aerobios mesófilos

Se inicia jornada sobre las 11:00am.

Variable N°18. El 13/05/2023 se realiza socialización del protocolo de lavado de manos al personal el 13/05/2023.

El acta es firmada por la profesional social Daniela Alejandra Herrera Moreno dado que el Responsable se encuentra en capacitación de SDIS ambiental.

Se socializa el acta y se deja copia al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

- El responsable del servicio se retira a las 2pm Por Capacitación de SDIS ambiental, por lo cual firma la Profesional Social
- Se informa que el RAD Presenta complicaciones en el servicio.

Daniela Herrera - Profesional Social

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	8	Se evidencia rótulo de muslos de pollo que no cumple conDecreto 1500 y de fácil remoción	Próxima visita
O	9	Se evidencia que se inicia jornada sobre las 11:00am	Próxima visita
O	23	Se evidencia anjeo de ventana a la calle del área de preparación suelto	Próxima visita
O	49	Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de las preparaciones atún con tomate cebolla y cilantro T° 12,5°C, y sopa de avena T°1: 57,6°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
O	2	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se realiza descongelación de los alimentos de forma adecuada conforme a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
R	5	8/05/2023	16/05/2023.En visita de seguimiento se evidencia que el comedor utiliza la totalidad de los alimentos requeridos por el plan de compras para garantizar la cobertura a tosdos los participantes del comedor.Se da cierre al requerimiento.	X		Cerrado		
R	6	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con 40L de leche liquida entera, correpondientes a la preparación de sorbete de maracuyá del menú N°3, no teniendo los alimentos para 2 dias de preparación conforme a lo establecido por el anexo técnico.		X	Abierto		
O	7	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con aceite de una sóla fuente (soya) . Para la jornada se suministra atún en agua.	X		Cerrado		
O	10	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con el concepto sanitario del proveedor directo de leche y queso Alimentos Montecarlo		X	Abierto		
O	12	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia aún almacenamiento de productos de diferentes orígenes: cárnicos, lácteos, productos terminados el equipo de refrigeración , sin separación adecuada.		X	Abierto		
O	17	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el personal cuenta con dotación en deterioro, no ha recibido nueva dotación.		X	Abierto		
O	20	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta capacitación en minuta patrón y criterios de aceptación y rechazo del 12/05/2023.	X		Cerrado		
O	21	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta capacitación en estandarización del 12/05/2023.	X		Cerrado		
O	22	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con plan de capacitación continuada. Se cuenta con personal nuevo que ingresó el 15/05/2023, se encuentra dentro de los tiempos establecidos por el anexo.	X		Cerrado		
O	26	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene aún la condición de las medias cañas con levantamiento de pintura, ventana de cocina a interior del comedor en material no sanitario.		X	Abierto		
O	27	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no ha realizado los ajustes solicitados por la visita del ente de control de salud en la visita del 04/05/2023, respecto a infraestructura.		X	Abierto		
O	30	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que aún no se cuenta con iluminación del cuarto de aseo, no se cuenta con tomacorrientes de seguridad en área de cocina y almacenamiento.		X	Abierto		
O	31	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia aún locker de personal en condición con desprendimiento de pintura, y corrosión		X	Abierto		
O	36	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia actualizado, divulgado y adaptado el Programa de Saneamiento del comedor.	X		Cerrado		
O	39	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con licuadora industrial y equipo frio mixto, sin embargo no se cuenta aún con una estufa de 1 fogón, se observan tablas de picado desgastadas, recipientes plásticos rotos. Bases de mesones con corrosión (falta de pintura) y bajo lámina de los mismos material no sanitario		X	Abierto		
O	41	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia aún faltante de 48 cucharas soperas y 33 platos de sopa desgastados, en condiciones no óptimas.		X	Abierto		
O	46	8/05/2023	16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupos de edad de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para la preparación de Atún con tomate cebolla y cilantro. Se observa error en tabla guía de gramaje que indica las porciones del soufle de atún.		X	Abierto		

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 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 12 de 12

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Daniela Alejandra Herrera	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Daniela Herrera	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1014125062	51977999
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Profesional Social	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
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	3046375155
OPERADOR	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	16/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _12__A __24__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A __8__ AÑOS	17	GRUPO ETÁREO 4: DE _9__A _13_ AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 5: DE _>__A _14_ AÑOS	146

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	210	PESO MUESTREADO	207	208	215	224	214																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	99	102	107	102																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	104	102	94	104	98																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	101	93.1	103	97																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	ATÚN CON CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	ATÚN CON CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	113	88	80	92	93																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	141	110	100	115	116																		
					CALIFICACION	1	3	3	1	1																		
9 A 13 AÑOS	5	CALABACÍN GUISADO CON ARVEJA VERDE FRESCA	CALABACÍN GUISADO CON ARVEJA VERDE FRESCA	70	PESO MUESTREADO	78	74	73	76	77																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	106	104	109	110																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	48	PESO MUESTREADO	60	51	46	52	47																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	106	96	108	98																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	280	PESO MUESTREADO	270	260	260	260	260																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	93	93	93	93																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	BANANO CON HELADO	BANANO CON HELADO	70	PESO MUESTREADO	72	89	75	77	74																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	127	107	110	106																		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																		

OBSERVACIONES: Semana 1 menú 2

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Daniela Alejandra Herrera

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA 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
UNIDAD OPERATIVA:	113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA		
DIRECCIÓN:	CALLE 128 # 86C-38	**TELÉFONO:**	3046375155
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/05/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACION INTEGRAL PARA LA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ATÚN CON CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	ATÚN CON CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABACÍN GUISADO CON ARVEJA VERDE FRESCA	CALABACÍN GUISADO CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON HELADO	BANANO CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 1 MENÚ 2

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Daniela H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.	NOMBRES Y APELLIDOS: Daniela Alejandra Herrera

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	16	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

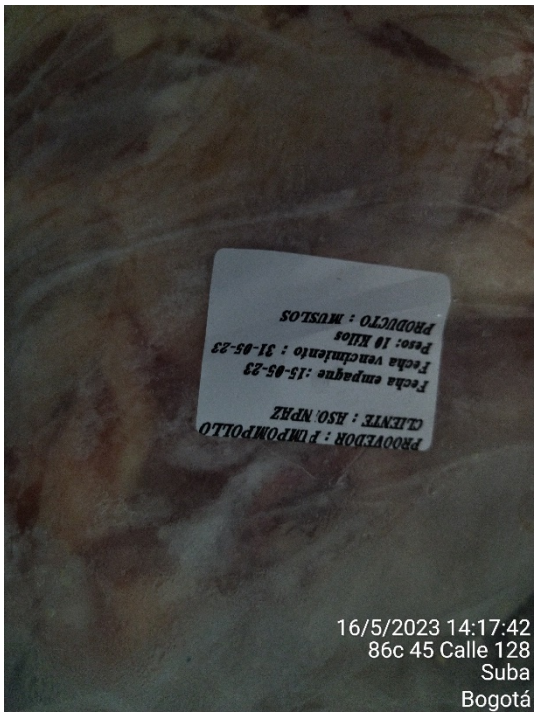
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113907-CCCP 11-007 LA AGUADITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6566-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 6

Descripción: 16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con 40L de leche líquida entera, correspondientes a la preparación de sorbete de maracuyá del menú N°3, no teniendo los alimentos para 2 días de preparación conforme a lo establecido por el anexo técnico.

No de Variable: 8

Descripción: Se evidencia rótulo de muslos de pollo que no cumple con Decreto 1500 y de fácil remoción

	
No de Variable: 49 **Descripción:** Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de las preparaciones atún con tomate cebolla y cilantro T° 12,5°C, y sopa de avena T°1: 57,6°C.	**No de Variable: 26** **Descripción:** 16/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene aún la condición de las medias cañas con levantamiento de pintura, ventana de cocina a interior del comedor en material no sanitario.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 2**

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