

	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	10	4	2024	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	3:30 p.m		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación									
Nº Convenio/Vigencia:		6574-2023		Nombre Asociado: CORPORACIÓN COMEDORES COMUNITARIOS EN RED CORPOCCORED					
Nombre Comedor Comunitario :		113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA							
Fecha Inicio Operación:		26/04/2023		Fecha Final Operación: 30/04/2024					
Nombre Responsable del Servicio:		MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ							
2. Ubicación									
Localidad: USME		Barrio: ALFONSO LOPEZ LA REFORMA		Dirección: KR 6B ESTE 89 44 SUR					
Tel: No tiene		Cel: 3028332970		Correo Electrónico: comedorvillaalemania@outlook.com					
3. Cobertura									
Cobertura Diaria Contratada:		350		Nº Participantes en Atención: 349					
Participantes Autorizados por Plan de Compras:		350		Total Asistencia del Día: 343 Total Histórico de Asistencia: 97342					
Capítulo 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 ☒	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 ☐	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 ☐	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 ☐
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 ☒	NC ☐	NA ☐	
		Peso Neto				Peso Neto			
Menú		Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú		Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela					Proteína				
					Tubérculo o plátano				
					Bebida de fruta		Pulpa de Mango	26,7	27
Cereal					Postre		Banano	19,9	20
							Queso	6,9	7
Verdura o ensalada		Zanahoria	9,6	10					
		Calabaza	11,6	12					
		Cebolla Cabezona	11,6	12					

 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 2 de 12																																																																																																					
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos																																																																																																											
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	C ☒ NC ☐ NA ☐			7	<p>Se adquieren cárnicos, abarros 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.</p> <p>Se adquiere atún (lomititos 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.</p>	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	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td></td> <td></td> <td>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>17/11/2023</td> <td></td> <td>YYY 799</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>17/11/2023</td> <td></td> <td>YYY 799</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>17/11/2023</td> <td></td> <td>YYY 799</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>17/11/2023</td> <td></td> <td>YYY 799</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>17/11/2023</td> <td></td> <td>YYY 799</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>6/09/2023</td> <td></td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>6/09/2023</td> <td></td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>HORTIPULPAS</td> <td>17/02/2023</td> <td></td> <td>20/03/2024</td> <td></td> <td>GZZ 809</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154	Carne			CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154	Leche			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799	Queso			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799	Yogurt			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799	Helado			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799	Crema de leche			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799	Huevos			MAKRO	15/11/2023		6/09/2023		WPQ 088	Atún			MAKRO	15/11/2023		6/09/2023		WPQ 088	Pulpas			HORTIPULPAS	17/02/2023		20/03/2024		GZZ 809	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																			
Pollo			CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154																																																																																																			
Carne			CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154																																																																																																			
Leche			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799																																																																																																			
Queso			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799																																																																																																			
Yogurt			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799																																																																																																			
Helado			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799																																																																																																			
Crema de leche			MAKRO	15/11/2023		17/11/2023		YYY 799																																																																																																			
Huevos			MAKRO	15/11/2023		6/09/2023		WPQ 088																																																																																																			
Atún			MAKRO	15/11/2023		6/09/2023		WPQ 088																																																																																																			
Pulpas			HORTIPULPAS	17/02/2023		20/03/2024		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 ☒ 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 abarros y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																				

		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	3 de 12																														
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.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	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.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																														
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.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	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:23/03/2024 (personal)- 23/03/2024 (Participantes)	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																														
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.				<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																														
	<table><tr><th>Nº</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Certificado Médico</th></tr><tr><td>1</td><td>JEIMY VALENCIA</td><td>5/09/2023</td></tr><tr><td>2</td><td>DAVID GONZÁLEZ</td><td>4/10/2023</td></tr><tr><td>3</td><td>NORMA SUAREZ</td><td>6/12/2023</td></tr><tr><td>4</td><td>MARIA FERNANDA MARTÍNEZ</td><td>31/01/2024</td></tr><tr><td>5</td><td>CATHERINE YURANI ROJAS</td><td>25/01/2024</td></tr><tr><td>6</td><td>MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ (RESPONSABLE)</td><td>8/11/2023</td></tr><tr><td>7</td><td>NARLY FONSECA (AUXILIAR)</td><td>14/04/2023</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td></tr></table>				Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	JEIMY VALENCIA	5/09/2023	2	DAVID GONZÁLEZ	4/10/2023	3	NORMA SUAREZ	6/12/2023	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	31/01/2024	5	CATHERINE YURANI ROJAS	25/01/2024	6	MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ (RESPONSABLE)	8/11/2023	7	NARLY FONSECA (AUXILIAR)	14/04/2023	8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	JEIMY VALENCIA	5/09/2023																																	
2	DAVID GONZÁLEZ	4/10/2023																																	
3	NORMA SUAREZ	6/12/2023																																	
4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	31/01/2024																																	
5	CATHERINE YURANI ROJAS	25/01/2024																																	
6	MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ (RESPONSABLE)	8/11/2023																																	
7	NARLY FONSECA (AUXILIAR)	14/04/2023																																	
8																																			
9																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 3/05/2023 y 26/02/2024 (a 2 nuevas) Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 4/05/2023 y 26/02/2023 (a 2 nuevas)	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	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: 23/03/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																														

		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	4 de 12

N°	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>JEIMY VALENCIA</td><td>03/05/2023 - 23/03/2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>DAVID GONZÁLEZ</td><td>03/05/2023 - 23/03/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>NORMA SUAREZ</td><td>19/12/2023 - 23/03/2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>MARIA FERNANDA MARTÍNEZ</td><td>26/02/2024 - 23/03/2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>CATHERINE YURANI ROJAS</td><td>26/02/2024 - 23/03/2024</td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	JEIMY VALENCIA	03/05/2023 - 23/03/2024	2	DAVID GONZÁLEZ	03/05/2023 - 23/03/2024	3	NORMA SUAREZ	19/12/2023 - 23/03/2024	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	26/02/2024 - 23/03/2024	5	CATHERINE YURANI ROJAS	26/02/2024 - 23/03/2024	6			7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	JEIMY VALENCIA	03/05/2023 - 23/03/2024																													
	2	DAVID GONZÁLEZ	03/05/2023 - 23/03/2024																													
	3	NORMA SUAREZ	19/12/2023 - 23/03/2024																													
	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	26/02/2024 - 23/03/2024																													
	5	CATHERINE YURANI ROJAS	26/02/2024 - 23/03/2024																													
	6																															
	7																															
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u>FAVORABLE</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>94,5%</u></p> <p>Fecha: Día: <u>15</u> Mes: <u>12</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>AS02S 064609</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUR</u></p>	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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 líquido 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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

		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 5 de 12	
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 ☐ 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; esta área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: <u>4/12/2023</u> Empresa: <u>FENIX MY</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u>	C ☒ 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 <u>4</u> Mes <u>12</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plastico</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000 L</u> Empresa: <u>FENIX MY</u> Cocepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>2</u> Mes <u>3</u> Año <u>2023</u>				C ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

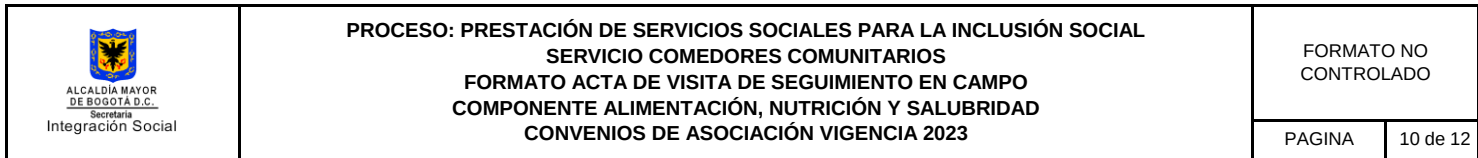
		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
				PAGINA	6 de 12

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 ☐																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Bandeja plástica</td><td>10 por cada 100</td><td>43</td></tr> <tr><td>Cuchara postre</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Cuchara sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Cuchillo mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Tenedor mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Postrera</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Vaso jugo</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Plato sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> <tr><td>Plato seco</td><td>1 por cada participante</td><td>350</td></tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Cuchara postre	1 por cada participante	350	Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Tenedor mesa	1 por cada participante	350	Postrera	1 por cada participante	350	Vaso jugo	1 por cada participante	350	Plato sopa	1 por cada participante	350	Plato seco	1 por cada participante	350	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Recipiente hermético 500 ml</td><td>35</td><td>35</td></tr> <tr><td>Recipiente hermético 1000 ml</td><td>35</td><td>35</td></tr> <tr><td>Recipiente hermético 330 ml</td><td>35</td><td>35</td></tr> <tr><td>Recipiente hermético 200 ml</td><td>35</td><td>35</td></tr> </tbody> </table>	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	35	35	Recipiente hermético 1000 ml	35	35	Recipiente hermético 330 ml	35	35	Recipiente hermético 200 ml	35	35	
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																													
	Bandeja plástica	10 por cada 100	43																																													
	Cuchara postre	1 por cada participante	350																																													
	Cuchara sopa	1 por cada participante	350																																													
	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350																																													
	Tenedor mesa	1 por cada participante	350																																													
	Postrera	1 por cada participante	350																																													
	Vaso jugo	1 por cada participante	350																																													
	Plato sopa	1 por cada participante	350																																													
	Plato seco	1 por cada participante	350																																													
	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																													
	Recipiente hermético 500 ml	35	35																																													
	Recipiente hermético 1000 ml	35	35																																													
Recipiente hermético 330 ml	35	35																																														
Recipiente hermético 200 ml	35	35																																														

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 ☐				

		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	7 de 12
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	CAZUELA DE GARBANZOS	86,0	79,0	
	Cereal	ARROZ CON CILANTRO	83,0	81,0	
	Proteína	SOBREBARRIGA ASADA	80,0	78,0	
	Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	80,0	69,0	
	Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	74,0	70,0	
	Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	4,0	4,8	
	Postre	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	3,8	5,0	
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.	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.	C NC NA ☒ ☐ ☐
	Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día 7 Mes 10 Año 2022			*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: 12/02/2024	
	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día 9 Mes 2 Año 2024 Nutricionista Día 18 Mes 7 Año 2023				
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C 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: 5/10/2023 Fecha Socialización: 24/10/2023	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 ☒ ☐ ☐	

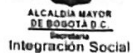
<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>			
		PAGINA	8 de 12				
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	<p>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.</p> <p>Fecha de Aprobación:</p> <p>Día <u>13</u> Mes <u>2</u> Año <u>2024</u></p> <p>Actividad IEC: <u>Alimentos Ricos en Proteína</u></p> <p>Actividad Física: <u>Movilidad Articular</u></p> <p>Fecha Actividad: <u>23/03/2024</u></p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		56	<p>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.</p> <p>Fecha Reporte Cuantitativo:</p> <p><u>23/03/2024</u></p> <p>Fecha Reporte Cualitativo:</p> <p><u>-----</u></p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
57	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		58	<p>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.</p> <p>Fecha: <u>23/05/2023</u></p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
59	<p>Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		60	<p>Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura.</p> <p>Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.</p> <p>Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
61	<p>Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		62	<p>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).</p> <p>Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
63	<p>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.</p>	<div>C☐ NC☒</div>		64	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐</div>	
65	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐</div>		66	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐</div>	



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

[illegible]

[illegible]



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	12 de 12
--------	----------

[illegible]

Quien Atiende la Visita

Nombres y Apellidos

Firma

Cédula de Ciudadanía

Cargo

Quien Realiza la Visita

Nombres y Apellidos

Elmas

Cédula de Ciudadanía

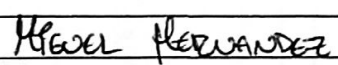
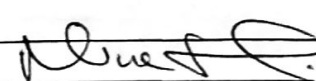
Cargo

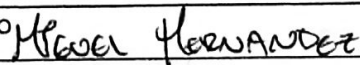
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		<small>Código: FOR-PSS-252</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023)</small> <small>Página: 1 de 1</small>									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USME		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		10/4/2024															
COBERTURA ATENDIDA HOY:		350		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113557		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MIKE SEGOVIA TORRES		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		21		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
DE 9 A 13 AÑOS	5	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	200	235	215	220	200																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	112	102	105	95																			
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	90	100	104	100																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	89	99	103	99																			
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOBRERARRIG A ASADA	SOBRERARRIGA ASADA	44	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	40	45	44	46																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	91	102	100	105																			
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	86	75	78	68																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	108	94	98	85																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	41	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	43	38	39	40																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115	105	93	95	98																			
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	280	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	280	290	265	280																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	104	95	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
DE 9 A 13 AÑOS	5	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	68	71	75	79																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	97	101	107	113																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	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: 21, SEMANA: 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ 80.254.219 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 MIKE SEGOVIA TORRES 1.050.958.062 PROFESIONAL DE APOYO SUPERVISION
--	---	--	---

 ALCALDIA 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 1202303942 - 20/12/2023		
							Página: 1 de 1		
SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:		USME		SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO			
UNIDAD OPERATIVA:		113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA							
DIRECCIÓN:		KR 6B ESTE 89 44 SUR		TELÉFONO:		No tiene			
FECHA (dd/mm/aaaa):		10/4/2024		OPERADOR:		CORPORACIÓN COMEDORES COMUNITARIOS EN RED CORPOCCORED			
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
OBSERVACIONES:		MENÚ:21 , SEMANA:4							
FIRMA PROFESIONAL: 				FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 					
NOMBRES Y APELLIDOS: MIKE SEGOVIA TORRES				NOMBRES Y APELLIDOS: MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ					

 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	10	MES	4	AÑO	2024
-----------------	-----	----	-----	---	-----	------

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA
--	-----------------------------------

Nº CONVENIO/VIGENCIA:	6574-2023
-----------------------	-----------

TIPO DE VISITA:	Apertura ☐	Seguimiento ☐	Cierre ☐
-----------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>10/04/2024 10:09:35 a. m. 3 Calle 90 Sur Usme Bogotá</p>	 <p>10/04/2024 10:04:26 a. m. 3 Calle 90 Sur Usme Bogotá</p>
--	---

No de Variable:	36	No de Variable:	26
-----------------	----	-----------------	----

10/04/2024: En visita de seguimiento se evidencia que no se implementan de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección, ya que se evidencia Extractor de aire de cocina caliente con exceso de grasa y suciedad	10/04/2024: En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de deterioro en parte inferior de pared de cocina fría, aún cuando se han hecho arreglos.
--	--

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N° 4	MENÚ: 21	
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u> 	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>

Apoyo a la supervision
MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos
1050958062
Cédula de Ciudadanía