

 ALIMENTACIÓN ESCOLAR Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																																																																
			PAGINA	1 de 12																																																															
Fecha de Visita: 29 11 2023		Hora Inicio: 8:45 am		Hora Finalización: 4:00 pm																																																															
CAPÍTULO I: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																			
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: 6574-2023 Nombre Asociado: Cooperación Comedores Comunitarios en Red - Coipocorcel Nombre Comedor Comunitario: 113557 - CCCP - 05 - 005 Villa Alemana Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 Fecha Final Operación: 25/12/2023 Nombre Responsable del Servicio: Miguel Angel Hernandez Rodriguez																																																																			
2. Ubicación Localidad: Usme Barrio: La Reforma Dirección: Cra 6B este 89-44 sur Tel: / Cel: 3028332770 Correo Electrónico: comedavillaalemanica@outlook.com																																																																			
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 350 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 340 Total Histórico de Asistencia: /																																																																			
CAPÍTULO II: COBERTURA DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL																																																																			
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐																																																														
N°	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 ☐																																																															
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>Fresa</td> <td>9,3</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>11,3</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td>11,3</td> <td>11,5</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína</td> <td>Piña Pollo</td> <td>32,2</td> <td>32,2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>Maracuyá</td> <td>26,3</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>82,4</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td>Ova</td> <td>19,5</td> <td>19,5</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>6,9</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> </div>						Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal				Verdura o ensalada	Fresa	9,3	9,5	Lechuga	11,3	11,5	Manzana	11,3	11,5	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Piña Pollo	32,2	32,2	Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Maracuyá	26,3	26	Leche	82,4	83	Postre	Ova	19,5	19,5	Yogurt	6,9	7
Peso Neto																																																																			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																
Sopa o cazuela																																																																			
Cereal																																																																			
Verdura o ensalada	Fresa	9,3	9,5																																																																
	Lechuga	11,3	11,5																																																																
	Manzana	11,3	11,5																																																																
Peso Neto																																																																			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																
Proteína	Piña Pollo	32,2	32,2																																																																
Tubérculo o plátano																																																																			
Bebida de fruta	Maracuyá	26,3	26																																																																
	Leche	82,4	83																																																																
Postre	Ova	19,5	19,5																																																																
	Yogurt	6,9	7																																																																

		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	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	☒ C ☐ NC ☐ 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 cármicos 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 SD/S", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	☐ C ☒ NC ☐ NA																																																																																																			
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																																																																																																			
<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>Triunfo</td> <td>28/08/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/23</td> <td>07/10/23</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>Triunfo</td> <td>28/08/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/23</td> <td>07/10/23</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>Molhno</td> <td>30/11/22</td> <td></td> <td>13/11/23</td> <td></td> <td>U44 379</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/11/23</td> <td></td> <td>U44 379</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/11/23</td> <td></td> <td>U44 379</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/11/23</td> <td></td> <td>U44 379</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/11/23</td> <td></td> <td>U44 379</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>06/09/23</td> <td></td> <td>WPC 088</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>06/09/23</td> <td></td> <td>WPC 088</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>11/02/23</td> <td></td> <td>01/04/23</td> <td></td> <td>672 807</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			Triunfo	28/08/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SKM 154	Carne			Triunfo	28/08/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SKM 154	Leche			Molhno	30/11/22		13/11/23		U44 379	Queso			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379	Yogurt			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379	Helado			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379	Crema de leche			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379	Huevos			Makro	24/01/23		06/09/23		WPC 088	Atún			Makro	24/01/23		06/09/23		WPC 088	Pulpas			Makro	11/02/23		01/04/23		672 807
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																
Pollo			Triunfo	28/08/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SKM 154																																																																																																
Carne			Triunfo	28/08/23	30/06/2020	07/10/23	07/10/23	SKM 154																																																																																																
Leche			Molhno	30/11/22		13/11/23		U44 379																																																																																																
Queso			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379																																																																																																
Yogurt			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379																																																																																																
Helado			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379																																																																																																
Crema de leche			Makro	24/01/23		13/11/23		U44 379																																																																																																
Huevos			Makro	24/01/23		06/09/23		WPC 088																																																																																																
Atún			Makro	24/01/23		06/09/23		WPC 088																																																																																																
Pulpas			Makro	11/02/23		01/04/23		672 807																																																																																																
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 empaquetados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes 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																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: <u>22/11/2023</u> Personal y Participantes	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.				C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Jenny Valencia</td> <td>05/09/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>David Gonzalez</td> <td>05/10/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Yisel Jimenez</td> <td>14/04/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Yenny Ortega</td> <td>19/04/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Sandra Nacu</td> <td>13/05/2023</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 Certificado Médico	1	Jenny Valencia	05/09/2023	2	David Gonzalez	05/10/2023	3	Yisel Jimenez	14/04/2023	4	Yenny Ortega	19/04/2023	5	Sandra Nacu	13/05/2023	6			7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Jenny Valencia	05/09/2023																																	
2	David Gonzalez	05/10/2023																																	
3	Yisel Jimenez	14/04/2023																																	
4	Yenny Ortega	19/04/2023																																	
5	Sandra Nacu	13/05/2023																																	
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: <u>03/05/2023</u> 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: <u>04/05/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servicio 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: <u>28/10/2023 - 22/11/2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	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 <hr/> PAGINA 4 de 12																															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																															
	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 2074 de 2013 y en el anexo técnico.	C NC NA ☒ ☐ ☐																															
22	<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>Jenny Valencia</td> <td>03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>David Gonzalez</td> <td>03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Yisel Inarrea</td> <td>03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Jenny Ortega</td> <td>03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Sandra Neco</td> <td>03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23</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	Jenny Valencia	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23	2	David Gonzalez	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23	3	Yisel Inarrea	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23	4	Jenny Ortega	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23	5	Sandra Neco	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23	6			7			8			9				
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																															
1	Jenny Valencia	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23																															
2	David Gonzalez	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23																															
3	Yisel Inarrea	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23																															
4	Jenny Ortega	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23																															
5	Sandra Neco	03/05/23 - 30/10/23 - 22/11/23																															
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.	C NC NA ☒ ☐ ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C NC NA ☒ ☐ ☐																												
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (arjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C NC NA ☒ ☐ ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C NC NA ☐ ☒ ☐																												
N°	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	C NC NA ☒ ☐ ☐																															
Concepto: <u>Favorable con Requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>83,5</u> % Fecha: Día: <u>06</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>ASO25 062639</u> Hospital/Subred: <u>SV</u>																																	
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.	C NC NA ☒ ☐ ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón 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.	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	5 de 12
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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; está 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>02/06/2023</u> Empresa: <u>Ceducar</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA
N°	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>02</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000</u> Empresa: <u>Ceducar</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>13</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u>			☒ C ☐ NC ☐ NA	
Categoría 6: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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																																													
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																														
41	<p>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.</p> <p>**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.</p> <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>Postera</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> <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 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	Postera	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	C ☒ NC ☐ NA ☐	
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																																														
Postera	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: Servicio y Distribución de Alimentos																																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																											
42	<p>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.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servicio de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	<p>En el servicio 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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postres.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																											
44	<p>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.</p> <p>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 servicio.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																											
46	<p>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.</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																											
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																														
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servicio, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.</p>	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																																	
Variables		Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																																	
<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de Cuchuco de Cebado</td> <td>83,5</td> <td>80,7</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Ayuza con pimentón</td> <td>85,3</td> <td>83,1</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Piña de Pello en Salsa de Naranja</td> <td>79,6</td> <td>74,6</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Lechuga, Fresa, Manzana, Nema</td> <td>38</td> <td>4,2</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Plátano Maduro Cocido</td> <td>67,2</td> <td>70,1</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sabote de Maracuya</td> <td>29,3</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Uvas con Yogurt</td> <td>26</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table>		Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebado	83,5	80,7	Cereal	Ayuza con pimentón	85,3	83,1	Proteína	Piña de Pello en Salsa de Naranja	79,6	74,6	Ensalada o Verdura	Lechuga, Fresa, Manzana, Nema	38	4,2	Tubérculo o Plátano	Plátano Maduro Cocido	67,2	70,1	Bebida de Fruta	Sabote de Maracuya	29,3	8	Postre	Uvas con Yogurt	26	2,2		
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																
Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebado	83,5	80,7																																
Cereal	Ayuza con pimentón	85,3	83,1																																
Proteína	Piña de Pello en Salsa de Naranja	79,6	74,6																																
Ensalada o Verdura	Lechuga, Fresa, Manzana, Nema	38	4,2																																
Tubérculo o Plátano	Plátano Maduro Cocido	67,2	70,1																																
Bebida de Fruta	Sabote de Maracuya	29,3	8																																
Postre	Uvas con Yogurt	26	2,2																																
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																			
Variable		Variable																																	
Nivel de Cumplimiento		Nivel de Cumplimiento																																	
<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):</p> <p>Día 07 Mes 10 Año 2023</p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día / Mes / Año /</p> <p>Nutricionista:</p> <p>Día 18 Mes 07 Año 2023</p>		<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma:</p> <p>28/06/2023</p>																																	
Variable		Variable																																	
Nivel de Cumplimiento		Nivel de Cumplimiento																																	
<p>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.</p>		<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia: 05/10/2023</p> <p>Fecha Socialización: 24/10/2023</p>																																	
Variable		Variable																																	
Nivel de Cumplimiento		Nivel de Cumplimiento																																	
<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>		<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																																	

		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	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					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>15</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Actividad IEC: <u>Guías Alimentarias para la población en Colombia</u> Actividad Física: <u>Resistencia</u> Fecha Actividad: <u>22/11/2023</u>	C ☐ NC ☒ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: <u>22/11/2023</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>/</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐	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: <u>23/05/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
Capítulo 11: COMPROMISOS GENERALES					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

CAPÍTULO D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados 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	80	103	
1:00 p. m.	790	240	
2:00 p. m.	295	339	
3:00 p. m.	340	340	
3:30 p. m.	—	—	
Total	340	340	

No se registra total histórico de asistencia por falta en el Pael.

Próximas actividades de EUS y falta y peso
19/12/2023.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9.	Se evidencia que no se diligencian las asistencias a las capacitaciones en el formato Socializado en visitas anteriores. adicionalmente se evidencia que no se adjuntan los papeles de acuerdo con el anexo técnico.	Próxima visita.
O	36	Se evidencia que no hay coherencia entre lo registrado en el formato de Seguimiento a Soluciones desinfectantes y la realidad del proceso realizado en desinfección. Se evidencia elementos en desuso en área de almacenamiento de productos de aseo y alistamiento de personal, adicionalmente.	Próxima visita.
O	46	Se evidencia que no se cumplen con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en Plátano.	Próxima visita.
O	50	Se evidencia que el Responsable del Servicio no cuenta con la Sensibilización en Vigilancia Nutricional.	Próxima visita.
O	53	Se evidencia que la Nutricionista del asociado realiza la Socialización del estado nutricional, el 24/10/2023, Sin embargo el listado de asistencia no se entrega diligenciado con el 100% de la población.	Próxima visita.
O	54.	Se evidencia que la Nutricionista del asociado entrega canalizaciones a. 21 participante el 22/11/2023, sin embargo, se elimina información del formato original.	Próxima visita.
O	55	No se evidencia la retroalimentación realizada a los participantes en el taller de GVS realizada el 22/11/2023, adicionalmente la relación de la actividad física realizada debe ampliarse.	Próxima visita.

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		Estado	Género	
				SI	NO		P	R
P	26	27/09/2023	Se evidencia que se han realizado arreglos parciales, unión redondeada, falso alisar y pintar; pendiente baldosa área de preparación y baldosas puerta lavado de platos. Plazo 30/11/2023	X		Atende		
P	39	29/09/2023	El asociado realiza mantenimiento a licuadora industrial, se evidencia aspas en correcto estado.	X		Atende		
O	3	01/11/2023	Se evidencia que en el comedor se realiza el pre alistamiento de alimentos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Atende		
O	63	27/06/2023	El comedor comunitario no ha realizado acciones correctivas a las no conformidades	X		Atende		

[illegible]

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>HGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>HGUEL ANGEL HERNANDEZ R.</u></p> <p>Firma</p> <p><u>80 254 219</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>RESPONSABLE DEL SERVICIO</u></p> <p>Cargo</p>	<p><u>Laura Decantelele</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>- Laura Decantelele</u></p> <p>Firma</p> <p><u>52. 102 444.</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Contratista Apoyo a la Supervisión</u></p> <p>Cargo</p>

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

 <small>ACCEP</small> <small>ASOCIACIÓN</small> <small>DE COOPERATIVAS</small> <small>DE LA AMÉRICA LATINA</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</small> <small>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</small>						<small>Código: FCR-PCG-246</small> <small>Versión: 0</small> <small>Fecha: Memo INT 2019026406 - 31.05.2019</small> <small>Página: 1 de 2</small>	
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		Usme				SERVICIO SOCIAL:		Comedores Comunitarios	
UNIDAD OPERATIVA:		113557 - CCCP - OS - 005 Yillo Alemania							
DIRECCIÓN:		Ora GB + St 89-41 ser				TELÉFONO:		—	
FECHA (dd/mm/aaaa):		27/11/2023				OPERADOR:		Cooperación Comedores Comunitarios en Red - Cooperad.	
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Cuchuco de cebada	Sopa de Cuchuco de cebada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Aroz con Pimentón	Aroz con Pimentón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pino de Pollo en Salsa de Noronja	Pino de Pollo en Salsa de Noronja	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada de lechuga mantana fresca y crema	Ensalada de lechuga mantana fresca y crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Plátano Maduro Cocido	Plátano Maduro Cocido	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de Naranja	Sorbete de Naranja	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ovos con yogurt	Ovos con yogurt	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
OBSERVACIONES:									
FIRMA PROFESIONAL:		Lucia Ricento Chile				FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Hernandez			
NOMBRES Y APELLIDOS:		Lucia Ricento Chile				NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Angel Hernandez R.			



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
Version: 2
Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usma	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113557- CCCP- 06- 005 Villa Alameda		
DIRECCIÓN:	Cra 6B este. 89-44 SW	TELÉFONO:	
OPERADOR	capacitación Comedores Comunitarios en Red-Capored.	FECHA:	29/11/2023
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 13 MESES	GRUPO ETAREO 2: DE 15 AÑOS	GRUPO ETAREO 3: DE 18 AÑOS
		4	26
			GRUPO ETAREO 4: DE 13 AÑOS
			71
			GRUPO ETAREO 5: DE 14 AÑOS
			249

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																							RESULTADO		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE				
5	13	Sopa de Cuchuco de Cabada	Sopa de Cuchuco de Cabada	210	PESO MUESTREADO	231	214	218	214	281	224	199	225	221	270	270	278	200												3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	101	103	103	86	106	94	107	105	100	100	103	95													
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3													
5	13	Aroz con Pimiento	Aroz con Pimiento	121	PESO MUESTREADO	124	108	118	127	117	112	126	116	111	124	115	112	119												3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	89	97	96	96	92	106	95	91	102	95	92	98													
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													
5	13	Piña de Pollo en Salsa de Naranja	Piña de Pollo en Salsa de Naranja	80	PESO MUESTREADO	97	95	93	104	96	84	101	106	89	89	96	87	91												3	
				104	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	100	100	100	100	100	100	100	100	95	100	100													
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													
5	13	Ensalada de Chuño, Manzana, Crema y Crema	Ensalada de Chuño, Manzana, Crema y Crema	100	PESO MUESTREADO	98	83	98	94	96	94	88	109	101	98	91	94	105												3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	83	98	94	96	94	88	109	101	98	91	94	105													
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3													
5	13	Platano Maduro Cocido	Platano Maduro Cocido	73	PESO MUESTREADO	86	73	85	84	74	61	60	67	62	74	60	68	67												1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	100	116	115	101	87	82	91	84	101	82	93	91													
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	1	3	3													
5	13	Sabate de Natocaya	Sabate de Natocaya	330	PESO MUESTREADO	310	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330												3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100													
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													
5	13	Uvas con Yogurt	Uvas con Yogurt	80	PESO MUESTREADO	70	75	76	86	84	70	86	82	72	84	87	88	88												3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	93	95	107	105	87	107	102	90	105	108	110	110													
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3													

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Raquel Rosentchik
NOMBRES Y APELLIDOS: Raquel Rosentchik

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Miguel Hernandez
NOMBRES Y APELLIDOS: Miguel Angel Hernandez R.

	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	29	MES	11	AÑO	2023
-----------------	-----	----	-----	----	-----	------

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

N° CONVENIO/VIGENCIA: 6574-2023

TIPO DE VISITA:

Apertura
 ☐

Seguimiento
 ☒

Cierre
 ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 36

Descripción: Se evidencia que no hay coherencia entre lo registrado en el formato de seguimiento a soluciones desinfectantes y la realidad del proceso realizado en desinfección; se evidencian elementos en desuso en área de almacenamiento de productos de aseo y alistamiento de personal, adicionalmente, jabón lavalozos y para manos no es neutro