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: 18 | 08 | 2023 — Hora Inicio: 10:20 am — Hora Finalización: 5:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6574-2023 — Nombre Asociado: Corporacion Comedores Comunitarios en red Corpocored

Nombre Comedor Comunitario: 11557 - CCCP - 05 - 005 Villa Alemania

Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 — Fecha Final Operación: 25/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Hector Arley Gonzalez

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Alfonso Lopez la Reforma — Dirección: Cra 6B Est 89-44 Sur

Tel: / — Cel.: 3112102803 — 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: 349 — Total Histórico de Asistencia: /

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al dia y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	15,8	16
	Pimenton	4,7	4,7
	Cebolla	4,6	4,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Fresa	19,5	19,5
	Helado	6,9	7,2

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [ ] NC [X] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Tiempo	11/08/22	30/06/2020	06/10/2022	06/10/22	SKM 154
Carne			El Tiempo	11/08/22	30/06/2020	06/10/2022	06/10/22	SKM 154
Leche			Mañana	30/11/22	—	13/09/22	—	JFU 385
Queso			Makro	24/01/23	—	13/09/22	—	JFU 385
Yogurt			Makro	24/01/23	—	13/09/22	—	JFU 385
Helado			Makro	24/01/23	—	13/09/22	—	JFU 385
Crema de leche			Makro	24/01/23	—	13/09/22	—	JFU 385
Huevos			Makro	24/01/23	—	04/11/22	—	GXV 150
Atún			Makro	24/01/23	—	04/11/22	—	GXV 150
Pulpas			Mañana pulpas	17/02/23	—	01/04/23	—	677 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Jammy Valencia	01/09/2022
2	David Gonzalez	06/10/2022
3	Yisel Linares	14/04/2023
4	Yenny Ortega	19/04/2023
5	Sandra Maca.	13/05/2023
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 03/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 04/05/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 17/08/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(res) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Jeimmy Valencia	03/05/23 - 17/08/23
2	David Gonzalez	03/05/23 - 17/08/23
3	Yisel Linares	03/05/23 - 17/08/23
4	Yenny Ortega	03/05/23 - 17/08/23
5	Sandra Maca	03/05/23 - 17/08/23
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☐ NC ☒ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92,5 % **Fecha: Día:** 03 **Mes:** 06 **Año:** 2022 **Nº Acta:** ASO 25050991 **Hospital/Subred:** Sur.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área especifica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 02/06/2023 Empresa: Cedicar Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 02 Mes 06 Año 2023 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Cedicar **Concepto Sanitario:** favorable **Fecha Concepto:** Día 13 Mes 10 Año 2022.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

Powered by CamScanner

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

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

Powered by CamScanner

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	Sopa de Cebada Reilada	79,4	71,2
Cereal	Arroz blanco	72,7	68,3
Proteina	Hamburguesa a las finas hierbas	69,4	66,1.
Ensalada o Verdura	Guacamole.	5,3	4,8
Tubérculo o Plátano	Yuca frita.	55,2	51,6
Bebida de Fruta	Jugo de Feijoa.	3,5	2,8
Postre	Fresas con helado	/	/

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Dia 07 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia 09 Mes 05 Año 2023 Nutricionista : Dia 18 Mes 07 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 28/06/2023.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 25/05/2023 **Fecha Socialización:** 22/06/2023. 17/08/2023.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Acta inicial. Listado Asistencia.

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 ☐

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 15 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** Incentivar la adecuada Conservación organización y Selección de alimentos **Actividad Física:** Actividad física **Fecha Actividad:** 17/08/2023.	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: —/— Fecha Reporte Cualitativo: —/—	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ 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:** 23/05/2023	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 C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ 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 ☐

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	127	149	El Rad presento falla general aproximadamente desde las 2:00 pm, No se ingresan todos los participantes al aplicativo. El Responsable realiza solicitud para Cargue de racion extemporanea.
1:00 p. m.	200	280	
2:00 p. m.	256.	349.	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	—	—	
Total	256	349	

A la llegada el día de hoy, la preparación guacamole no se encontró completa, hacía falta 11,3K de alimento. El Responsable del Servicio adquiere 9Kg de aguacate 3K de pimenton y 3K de cebolla para completar la preparación.
El día de hoy se me acerca una Persona y me entrega una hoja anónima la cual adjunto a la presente acta
La Nutricionista del asociado inicia toma de talla y peso masivo en las fechas 14/07/2023 y el 17/08/2023 a 58 Personas
Debido a la falla del aplicativo Rad no fue posible registrar la asistencia histórica del Comedor.
V.S6 NA. En tiempos de complimiento

Comentarios por parte de quien atiende la visita

LA CAMPANA EXTRACTORA NO FUE AVALADA POR LA JAC Y ESTO SE RESPONDE Y ANEXA EN REQUERIMIENTO, EL CONCEPTO SANITARIO DEL PROVEEDOR EL TRIUNFO ESTÁ VENCIDO Y LA QUE ESTÁN ESPERANDO VISITA, AL VERIFICAR CON COCINA ME INDICAN QUE SOLO FUERO 10 ALMUERZOS PARA LLEVAR, SE GARANTIZA PREPARACION DE HAMBURGUESA "FELIZ" YA QUE EN EL ANEXO NO ES OBLIGATORIEDAD MANEJARLA ASADA
ARLEY GOMEZ R.

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia 14.81 Kg de preparación yuca cocida antes del inicio del servicio, el total de la preparación debio ser 26.1 Kg. No se realiza pesado de los alimentos en neto antes de la mezcla para garantizar el total del alimento.	Próxima Visita.
O	7.	No se adquieren los alimentos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, no se encontró la totalidad de la preparación yuca cocida antes de iniciar el servicio, faltó aguacate, cebolla y pimentón.	Próxima Visita.
O	9.	No se implementan los procedimientos establecidos, la hamburguesa se prepara frita. Hacia la 1:30 pm la yuca no pudo darse, dado que se encontraba sobrecocida, despues de esta hora fué entregada cocida.	Próxima Visita
O	10	El concepto del proveedor de Carnes El Trinto presenta fecha superior a 1 año.	Próxima Visita
O	16	No se evidencia contramuestra del 16/08/2023 correspondiente a la minuta. 9.	Próxima Visita
O	22	No se evidencia Pre test diligenciado por el personal manipulador	Próxima Visita.
O	25	No se evidencia una adecuada ventilación en el área de preparación, se presenta una elevada temperatura que puede afectar la salud del personal manipulador.	Próxima Visita.
O	42	El comedor cuenta con 10 Autorizaciones para la salida de los alimentos del comedor, se evidencia que salen aproximadamente. 20 almuerzos del comedor.	Próxima Visita.
O	49.	No se garantiza la temperatura de seguridad. para la yuca en la primera y segunda toma	Próxima Visita
O	55	El acta de la actividad de EVS no hace referencia a la retroalimentación realizada a los participantes, falta indicar en el tema la actividad física.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	26	02/05/2023	Medias cañas piso-muro en área de higienización y cocina, así como en bodega deteriorados, techos y paredes de cocina y paredes de bodega y salón comedor deteriorados. Continúa abierto → Requerimiento.		X	Abierto.		
R	30	02/05/2023	El asociado instala toma industrial de alto voltaje, dado que de acuerdo a concepto técnico presentado no se instala toma de Seguridad en el congelador, y que el amperaje de dicha toma no es recomendado a equipos de trabajo pesado. (Se adjunta Concepto técnico).	X		Cerrado		
R	39	02/05/2023	Se evidencia equipo de congelación, estufa de 2 puestos (pendiente de instalar), licuadora casera, mesa de trabajo, palas, plancha para asar, 2 tetas medidoras, 4 tarros plásticos y demás menaje que se encontraba pendiente. Aún no cuentan con campana extractora o sistema que garantice remoción de calor en área de preparación. Se mantiene Requerimiento		X	Abierto.		
R	41	02/05/2023	El asociado adquiere recipientes herméticos	X		Cerrado		
R	23	25/05/2023	Lámina de techo falso en cocina se encuentra desajustado sin prevenir ingreso de Contaminantes y plagas. Continúa abierto el Requerimiento.		X	Abierto.		
P	27	16/06/2023	Asociado no ha realizado Solicitud de visita de inspección, vigilancia y control a SDS y cuenta con concepto Sanitario con fecha de expedición Superior a 1 año. 03/06/2022.		X	Abierto.		
P	51	16/06/2023	Los separtes en físico de registro de toma de datos antropométricos de toma masiva realizada el 15/06/2023 aún no cuentan con las firmas y matrícula de la Nutricionista del asociado.		X	Abierto.		
P	59	16/06/2023	Se evidencia que el botiquín cuente con los elementos mínimos necesarios	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. 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 12 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	53	27/06/2023	Se presento acta y listado de asistencia de la Socializacion del Estado Nutricional realizado el 22/06/2023 a los participantes.	X		Cerrado.		
O	63	27/06/2023	El asociado implemento de forma parcial las acciones correctivas relacionadas para subsanar Requerimiento 26, 39 y 23 y planes de mejora 27, 51.		X	Abierto.		
O	54	19/07/2023	La Nutricionista del asociado no realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición. Genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	46	19/07/2023	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo mayores de 14 años para hamburguesa y yuca Dorada		X	Abierto.		
O	20	31/07/2023	Se cumplen los Criterios minimos de aceptacion y rechazo de materias primas, los productos evidenciados en la bodega cumplen con la Resolucion 5109 de 2005	X		Cerrado		
O	17	31/07/2023	Continua evidenciando manipuladores con peto de Caucho deteriorado		X	Abierto		
O	12	31/07/2023	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos con rotulos pendientes separados de acuerdo a su naturaleza	X		Cerrado		
O	8	31/07/2023	Se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109/2005, a los productos evidenciados en bodega.	X		Cerrado		
O	1	31/07/2023	Se ejecuto el menú de acuerdo con lo establecido con el calendario de SDIS. No se evidencian intercambios	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ	Juna Ricaurte
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
HARLEY GOMEZ R.	Juna Ricaurte
Firma	Firma
1.018.445.075	52 707 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Contratista Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACION 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-256
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190286513 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113557 - CCCP 05005 Villa Alemania		
DIRECCIÓN:	Cra GB Este 89-44 Sur	TELÉFONO:	—
OPERADOR	18/08/2023	FECHA: (dd/dm/aaaa)	Agosto 18/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES	/	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	26	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	71	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS	249

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Sopa de Cebada Revuelta	Sopa de Cebada Revuelta	210	PESO MUESTREADO	257	187	219	194	206	224	173	211	197	219	202	214	210								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	89	104	92	98	109	82	101	93	104	96	104	100									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
5	13	Hamburguesas finas Huevos	Hamburguesas finas Huevos	85	PESO MUESTREADO	38	93	50	95	85	77	71	88	74	87	88	81	70									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	109	58	88	100	90	83	103	87	102	103	95	82									
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	3	1	1									
5	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121	PESO MUESTREADO	105	114	111	115	119	124	123	124	121	112	122	118	117								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	94	91	95	98	102	104	102	100	92	101	97	96									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	3	3									
5	13	Guacamole	Guacamole	80	PESO MUESTREADO	77	81	80	74	88	70	78	73	84	67	72	76	75								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101	100	92	110	87	97	91	105	83	90	95	93									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3									
5	13	Yuca Dorada	Yuca Dorada	52	PESO MUESTREADO	75	55	59	47	58	56	45	56	54	42	52	55	54									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	144	105	113	90	111	107	86	107	103	80	100	105	103									
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3									
5	13	Jugo de fruta	Jugo de fruta.	330	PESO MUESTREADO	330	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	Frosas con Huevo	Frosas con Huevo	80	PESO MUESTREADO	74	92	80	76	82	83	84	95	74	73	88	77	72								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	115	100	95	102	103	105	118	92	91	110	96	90									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Avila

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: HECTOR HARLEY GONZALEZ RODRIGUEZ

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113557 - CCCP 05 005 Villa Alemania		
DIRECCIÓN:	Cra 6B Este 89-44 Sur	**TELÉFONO:**	———
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/08/2023	**OPERADOR:**	Corporacion Comedores Comunitarios en Red Corpored

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de calabaza Reilada	Sopa de calabaza Reilada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Hamburguesas a las finas Hierbas	Hamburguesas a las finas Hierbas	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Guacamole	Guacamole	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca Dorada	Yuca Dorada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Fresas con Helado	Fresas con Helado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR HARLEY GOMEZ R.
NOMBRES Y APELLIDOS: Lucia Ricaurte	NOMBRES Y APELLIDOS: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ

Powered by CamScanner

LA INJUSTICIA DE LOS DE GALA Y 18 Agosto. 2023.
Corbata legalmente por el estado.
Señores Interventores.

Buenos Dias.

Con todo les Comunico,

Para que halla. justicia en el Comedor Villa Alemania, Como en la fecha de hoy, tiene que haber Siempre un policia. o interventoria. y los directivos del Comedor Sirvan el almuerzo Correctamente, las porciones de Cada alimento.

El dia de ayer fue una Presa de Colombina y no la dieron Completa, Porque desmenuzan el pollo. y nos sirven una Cucharadita, las Servilletas nunca no las dan, y hacen reuniones como ayer para expresar lo que nos. disgusta y nos hacen firmar y nunca hay Solucion yo no puedo decir mi nombre porque cogen rabia Contra uno y lo sacan. del Comedor.

Siempre lo mismo

los jugos Casi Siempre son pura agua o debes en cuando agua leche, el jugo de hoy fue como esta en la minuta de alimentos, espeso y delicioso.

Todos los directivos del Comedor Villaalemania son un Complo, siempre que viene interventoria nos dan lo juzto.

Att quien mira la injusticia y nos toca Callar.

Nota: porfavor inviten hacer reunion interventoria para Comunicarles entre todos gracias.
hay Preferencias con algunas personas, siendo que todos somos iguales, gracias.

Powered by CamScanner

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	18	MES	08	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6574-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





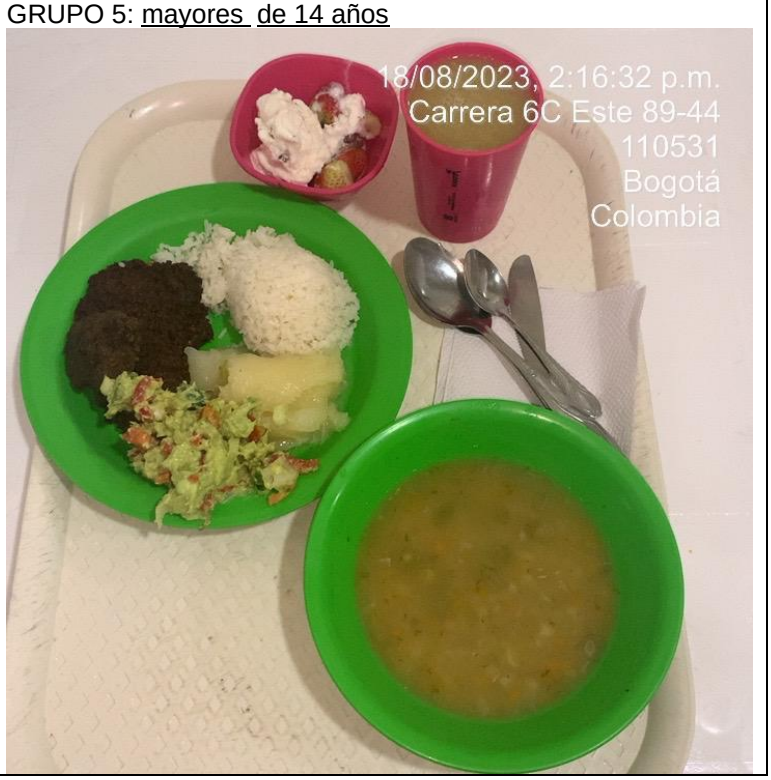


Variable:03
Descripción: Se evidencia 14,81 kg de preparación guacamole antes del inicio del servicio, el total de la preparación debía ser 26,1 kg. No se realiza pesado de los alimentos en neto antes de la mezcla para garantizar el total del alimento.

Variable: 09
Descripción: No se implementan los procedimientos establecidos, la hamburguesa se prepara frita. Hacia la 1:30 pm la yuca no pudo dorarse dado que se encontraba sobrecocida, después de esta hora fue entregada cocida.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 11**

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

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía