ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	17	5	2023	Hora Inicio	8:45am	Hora Finalización	5:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6582-2023** Nombre Asociado: CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

Nombre Comedor Comunitario : 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ

2. Ubicación

Localidad: Chapinero Barrio: Chapinero Central Dirección: CARRERA 14 # 56-34 Local 2

Tel: No tiene Cel.: 3183822321 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outloock.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 247

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 236 Total Asistencia del Día: 217 Total Histórico de Asistencia: 4303

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Fresa	7,06	8,65
	Manzana	8,25	9,40
	Crema de leche	1,77	4,00

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Naranja	6,71	6,8
	Fécula	0,31	0,38
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Maracuyá	18,9	19,0
	Leche entera liquida	58,8L	60L
Postre	Uvas	14,1	15,4
	Yogurt	4,7	6,0

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] 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	Carnes el Triunfo	11/08/2022	Carnes el Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
		11/08/2022	Pimpollo	No presenta	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Carne	Carnes el Triunfo	11/08/2022	Carnes el Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Leche	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022		18/11/2022		TLM 875
Queso	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022		18/11/2022		TLM 875
Yogurt	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022	EL MORTIÑO	02-03 /08/2022		18/11/2022		TLM 875
Helado	EXA		Makro	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Crema de leche	EXA		Makro	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Huevos	EXA		Makro	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Mayonesa	EXA		Makro	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Atún	EXA		Makro	24/01/2023		11/07/2022		KOK 290
Pulpas	Cardenas Asociados	17/11/2021	Cardenas Asociados	17/11/2021		1/12/2022		VEQ 886

Solicitud del 17/04/2023

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 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 [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**:___8 y 6/05/2023_____	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	MARIA ALEJANDRA VARGAS	19/07/2022
2	CECILIA CRISTIANO DÍAZ	12/11/2022
3	LUIS MIGUEL SALINAS	2/05/2023
4	JUAN ESTEBAN CANARIA	20/04/2023
5	LEIDY PATRICIA TRIANA (Auxilar)	24/08/2022
6	LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ (Responsable)	28/07/2022
7	CLAUDIA YIRA QUIÑONES (Nutricionista)	21/12/2022
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: _____27/04/2023_____ 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: _____26/04/2023_____	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: _____27/04/2023_____ Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA ALEJANDRA VARGAS	24/04/2023 -27/04/2023
2	CECILIA CRISTIANO DÍAZ	24/04/2023 -27/04/2023
3	LUIS MIGUEL SALINAS	24/04/2023 -27/04/2023
4	JUAN ESTEBAN CANARIA	24/04/2023 -27/04/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** _Favorable con requerimientos___ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___84___ % **Fecha:** Día: __25____ Mes: ___04___ Año: ____2023____ **Nº Acta:** _____ASO2N 138849_____ **Hospital/Subred:** _____SUB RED CENTRO NORTE_____	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: ____19/04/2023____ Empresa:_____FAS Fumigaciones____ Concepto Sanitario: ___Favorable___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día __19___ Mes __04___ Año __2023_ **Material:** ____Plàstico_ **Nº Tanques:** ___1__ **Capacidad Total:** __1000L__ **Empresa:** _____FAS Fumigaciones_____ **Concepto Sanitario:** ____Favorable_____ **Fecha Concepto:** Día __16___ Mes _05_ 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 [ ]

N°	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	51
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	287
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	26	26
Recipiente hermético 1000 ml	26	26
Recipiente hermético 330 ml	26	26
Recipiente hermético 200 ml	26	26

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [ ] NC [X] 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 [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	89,2	89,0
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	90,1	74,0
Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	76,8	75,0
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	10,6	6,0
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	69,1	72,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	6,3	5,4
Postre	UVAS CON YOGURT	5,7	3,4

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día __07___ Mes __10__ Año ___2022____ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Nutricionista :** Día __-___ Mes __-___ Año ___-___	C [ ] NC [ ] NA [X]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** _____-_____ **Fecha Socialización**: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día _____ Mes _____ Año _____ **Actividad IEC:**_____-_____ **Actividad Física:**_____-_____ **Fecha Actividad:**_____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____-_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** _____-_____	C [X] NC [ ] NA [ ] Con solicitud y pago. Visita realizada el 02/05/2023. En espera de emisión de certificado.
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capitulo 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	40	76	Se reporta que el sistema RAD se encuentra funcionando de forma intermitente
1:00 p. m.	111	168	
2:00 p. m.	119	198	
3:00 p. m.	198	215	
3:30 p. m.	216	216	
Total	216	216	

Se realiza primera al comedor comunitario Lourdes y seguimiento a los hallazgos del acta acta del 04/05/2023. Se suministra menú N° 3 semana N°1.

Variable N°1. Se refiere a la supervisión que no se realiza ningún intercambio desde el 04/05/2023.

Variable N°4. NA. Se encuentra dentro del tiempo establecido por el anexo.

Variables N°51,53,54,55,56. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo

Variables N°57. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo para Plan de Emergencias

Variables N°50. NA. A la espera de soporte de asistencia a la capacitación

Durante la jornada se evidencia que se termina la preparación de arroz con pimenton sobre la 1:38pm, faltando suministro para cerca de 40 participantes, concluyendo con la preparación y servido del seco a las 2:31pm.

Se evidencia que el RAD hoy reporta 10 nuevos usuarios que no habían sido reportados al comedor.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Reporto a las raciones no entregadas del dia de hoy 17 de mayo del 2023, por problemas operativo el arroz no alcanzo y se realizó la preparación de 2 Kg de arroz con pimentón con el objetivo de garantizar las raciones de la totalidad de los participantes. Se informo a la población que se encontraba presente esperar mientras la preparación de arroz con pimentón terminara el proceso, por tal motivo 4 personas tomaron la iniciativa de irse del comedor, aunque se informo que para que se les garantizara los alimentos.

1093739037

Capitulo 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			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con respecto a la materia prima faltante el proveedor informa que sera entregada a primera hora del dia siguiente 18/01/2023, con el objetivo de garantizar las preparaciones propuestas.

Luis Enrique Triana 1049633901

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	6	Se evidencia que el comedor no cuenta con los alimentos para 2 días como lo establece el anexo técnico, se observa que no se cuenta con 2,6Kg de maíz tierno y 4,74Kg de helado para el postre de la preparación del menú N°4 semana N°1 . Se genera requerimiento.	Inmediato
O	8	Se evidencia rotulado de producto piernas de pollo - Proveedor PimPollo que no cumple con rotulado del Decreto 1500 y de fácil remoción.	Pròxima visita
O	9	Se evidencia demora en la entrega debido a que el componente cereal (arroz con pimentón) se acabó para cerca de 40 participantes, el comedor realiza nueva preparación deteniendo el servicio cerca de 40 minutos.	Pròxima visita
O	10	Se evidencia que el comedor no cuenta con el concepto higiénico sanitario del nuevo proveedor de piernas y muslos de pollo Pimpollo.	Próxima visita
O	46	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años debido a que no se ajusta al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para la preparación de postre Uvas con yogurt.	Próxima visita
R	45	Se evidencia 4 participantes - Sra. Ilia Cuellar, Sr. Henry Moreno, Olimpo Calle y Erminda Rodríguez, asistentes a la jornada quienes firmaron en el listado de asistencia, que no tomaron los componentes completos, debido a que sobre la 1,38pm se terminó la preparación de arroz con pimentón, el comedor realiza nueva preparación que concluyó sobre la 2:20pm y servido de seco a las 2;31pm, motivo por el cual se retiraron del comedor. Los tres primeros participantes no recibieron ningún componente, la cuarta usuaria tomó sólo la sopa y el jugo. Se genera requerimiento.	Inmediato
O	49	Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación de ensalada de lechuga, fresa manzana y crema de leche T°1: 10,6°C	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	26	17/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de levantamiento de pintura en medias cañas, techos y paredes del área de preparación y bodega al igual que la fuga de agua en área de lavado de menaje.		X	Abierto		
O	27	17/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no ha realizado los ajustes solicitados por el ente de control en la visita del 25/04/2023, respecto a los hallazgos por infraestructura.		X	Abierto		
O	36	17/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición en el área de preparación en zona de lavado rincón con creciimiento. Se observa nevecón blanco sin uso en área de preparación. No se ha realizado divulgación del plan a los manipuladores. Uso de jabón no biodegradable para lavado de menaje (axión).		X	Abierto		
O	39	17/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia queel comedor cuenta con: báscula para gramaje de residuos y tijeras de cocina sin embargo aún se cuenta con las dos mesas de acero con material no sanitario bajo la lámina.		X	Abierto		
O	41	17/05/2023	17/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia el comedor cuenta con 287 vasos por 330mL	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luis Enrique Tinjaca Landinez	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
	Maria Consuelo Duarte H
Firma	**Firma**
1093739057	51977999
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
Responsable del Servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	**Cargo**

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I20190228518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CC CP 02-001 LOURDES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	3183822321
OPERADOR	CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	16/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _12__A __24__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A _8__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13_ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	235

						NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	210	PESO MUESTREADO	232	218	231	227	233	241	202	214	199	196	196	219	218								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	104	110	108	111	115	96	102	95	93	93	104	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	105	111	112	105	114	116	113	112	112	110	115	105	116								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	92	93	87	94	96	93	93	93	91	95	87	96									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	80-104	PESO MUESTREADO	85	91	92	126	87	90	89	95	90	89	95	91	101								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	100	PESO MUESTREADO	96	94	110	106	109	92	93	89	106	109	93	102	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	94	110	106	109	92	93	89	106	109	93	102	86									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
MAORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	56	75	74	76	79	79	77	80	63	75	92	75	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	79	103	101	104	108	108	105	110	86	103	126	103	110									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	330	PESO MUESTREADO	330	330	350	330	320	320	330	320	320	320	320	330	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	106	100	97	97	100	97	97	97	97	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	52	66	70	72	60	64	57	62	53	62	60	65	77									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	65	83	88	90	75	80	71	78	66	78	75	81	96									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Enrique Arenas Ramírez

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CC CP 02-001 LOURDES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	3183822321
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/05/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	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		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: semana 1 menù 3.

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Enrique Triana L.

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**	17	**MES**	05	**AÑO**	2023

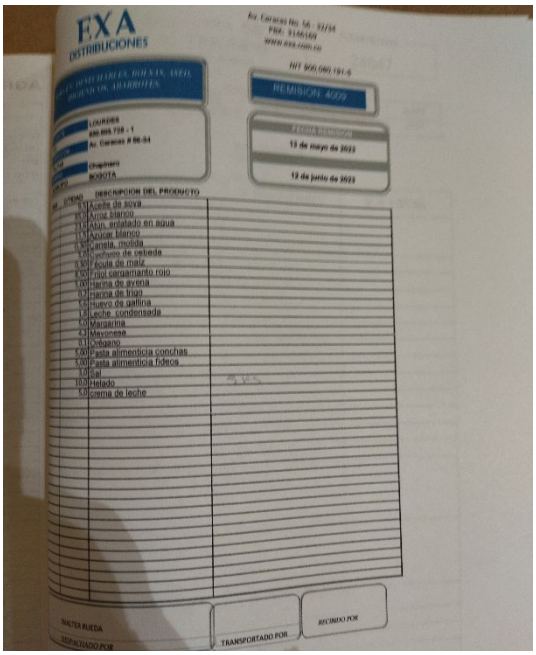
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6582-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia que el comedor no cuenta con los alimentos para 2 días como lo establece el anexo técnico, se observa que no se cuenta con 2,6Kg de maíz tierno y 4,74Kg de helado para el postre de la preparación del menú N°4 semana N°1. Se genera requerimiento.



No de Variable: 45

Descripción: Se evidencia 4 participantes - Sra. Ilia Cuellar, Sr. Henry Moreno,Olimpo Calle y Erminda Rodríguez, asistentes a la jornada quienes firmaron en el listado de asistencia, que no tomaron los componentes completos, debido a que sobre la 1,38pm se terminó la preparación de arroz con pimentón, el comedor realiza nueva preparación que concluyó sobre la 2:20pm y servido de seco a las 2;31pm, motivo por el cual se retiraron del comedor. Los tres primeros participantes no recibieron ningún componente, la cuarta usuaria tomó sólo la sopa y el jugo. Se genera requerimiento.

	
No de Variable: 8 **Descripción:** Se evidencia rotulado de producto piernas de pollo - Proveedor PimPollo que no cumple con rotulado del Decreto 1500 y de fácil remoción.	**No de Variable: 46** **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años debido a que no se ajusta al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para la preparación de postre Uvas con yogurt..
	
No de Variable: 49 **Descripción:** Se evidencia rotulado de producto piernas de pollo - Proveedor PimPollo que no cumple con rotulado del Decreto 1500 y de fácil remoción	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 3**

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

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía