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	10	5	2023	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	4:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6579-2023** Nombre Asociado: **ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ ASOINPAZ**

Nombre Comedor Comunitario : **113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA**

Fecha Inicio Operación: **22/04/2023** Fecha Final Operación: **21/04/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **ANGELICA MARIA ROJAS**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **SUBA SALITRE** Dirección: **CALLE 157 # 96A-16**

Tel: **6018142347** Cel.: **3102081959** Correo Electrónico: comedorcaminosesperanza@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **300**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **293** Total Histórico de Asistencia: No fue posible el reporte

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 [ ] NC [X] 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	____	____	____
	____	____	____
	____	____	____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	____	____	____
	____	____	____
Tubérculo o plátano	Papa criolla	19,09	19,2
	____	____	____
Bebida de fruta	Pulpa de Lulo	22,5	23
	Azúcar	2,25	2,3
Postre	Banano	16,76	16,8
	Queso doble crema	5,86	5,95

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 [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	EL TRIUNFO	11/08/2022	EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Carne	EL TRIUNFO	11/08/2022	EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Leche	SANTA MARIANITA	8/02/2023	Alimentos Montecarlo	Alimentos Montecarlo	_____	12/09/2023	_____	WHO 764
Queso	SANTA MARIANITA	8/02/2023	Alimentos Montecarlo	Alimentos Montecarlo	_____	12/09/2023	_____	WHO 764
Yogurt	SANTA MARIANITA	8/02/2023	Peslac		_____	12/09/2023	_____	WHO 764
Helado	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023	_____	12/09/2023	_____	WHO 764
Crema de leche	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023	_____	12/09/2023	_____	WHO 764
Huevos	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023	_____	11/07/2022	_____	KOK 290
Mayonesa	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023	_____	11/07/2022	_____	KOK 290
Atún	SANTA MARIANITA	8/02/2023	MAKRO	24/01/2023	_____	11/07/2022	_____	KOK 290
Pulpas	HORTY PULPAS	10/11/2022	HORTY PULPAS	10/11/2022	_____	1/04/2023	_____	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frio 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 [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:**___6 /05/2023____	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ANGELICA MARIA ROJAS (RESPONSABLE DE SERVICIO)	8/02/2023
2	CLAUDIA HERRERA(NUTRICIONISTA)	11/03/2023
3	DANIEL POLANCO (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	17/04/2023
4	NANCI GARCIA	17/04/2023
5	VIVIANA FERRO	17/04/2023
6	ERNESTINA REYES	7/09/2022
7	LEIDY FONSECA	23/08/2022
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: **26/04/2023** 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	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 [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 6 /05/2023	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ANGELICA MARIA ROJAS (RESPONSABLE DE SERVICIO)	8/02/2023
2	CLAUDIA HERRERA(NUTRICIONISTA)	11/03/2023
3	DANIEL POLANCO (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	17/04/2023
4	NANCI GARCIA	17/04/2023
5	VIVIANA FERRO	17/04/2023
6	ERNESTINA REYES	7/09/2022
7	LEIDY FONSECA	23/08/2022
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: **26/04/2023** 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	NANCI GARCIA	27/04/2023- NA
2	VIVIANA FERRO	27/04/2023- NA
3	ERNESTINA REYES	27/04/2023- NA
4	LEIDY FONSECA	27/04/2023- NA
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 [X] 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: **01** Año: **2023** **Nº Acta: _ ASO2N131039** **Hospital/Subred: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE.**	C [X] 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 [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 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 [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área 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: **14/02/2023** 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 **25** Mes **02** Año **2023** **Material: PLÀSTICO** **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total: 2000 LITROS** **Empresa: FAS FUMIGACIONES** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** _**Fecha Concepto:** Día **11** 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 [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	232
Cuchara sopa	1 por cada participante	197
Cuchillo mesa	1 por cada participante	98
Tenedor mesa	1 por cada participante	320
Postrera	1 por cada participante	166
Vaso jugo	1 por cada participante	0
Plato sopa	1 por cada participante	275
Plato seco	1 por cada participante	301

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE GARBANZOS	72	83
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	89	72
Proteína	SOBREBARRIGA ASADA	70	70
Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	73	81
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	65	80
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2	1,2
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	3,2	2

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 _17__ Mes _01__ Año _2023__ **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: 02/03/2023 Pago**	C [X] 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 [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 [ ]

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	95	124	Se verificó durante la jornada que los registros de los participantes no coinciden en los horarios las planillas con lo registrado en el RAD.
1:00 p. m.	195	252	
2:00 p. m.	266	293	
3:00 p. m.	293	293	
3:30 p. m.	293	293	
Total	293	293	

Se realiza visita de seguimiento al comedor Caminos de la Esperanza y seguimiento a las observaciones de la visita del 04/05/2023.

Variables 4,18,51,52,53,54,55,56,57: No aplica, se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variables 50: La responsable del servicio y la nutricionista del asociado asisten a la capacitacion de sensibilizacion el dia 9 de mayo y estan a la espera de los soportes de asistencia.

Variable 22. El Plan de capacitación continuada inicia en el mes de mayo

El comedor durante la visita recibe el suministro de pechuga de pollo y queso doble crema del menú 22. Completa para la jornada menú 21 banano del postre con 8,1Kg. Se repusieron 2Kg de aguacate deteriorado para entrega del 11/05/2023,

Se evidencia que el comedor recibio visita del laboratorio de la SDIS para toma de muestras el 04/05/2023.

Se socializa el acta y se deja copia en el Comedor Comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que el comedor no realiza de forma debida la descongelación de 10Kg de sobrebarriga, que se incorpora a la preparación en esta condición.	Próxima Visita
O	15	Se evidencia que no hay coincidencia entre el registro de entradas salidas, plan de conpras, recepción y remisión frente a la existencia de garbanzos donde se declara 0 (cero de existencia) y se evidencian 4Kg en almacenamiento..	Próxima Visita
O	17	Se evidencia que no se ha suministrado dotación al personal manipulador, se observa dotación incompleta y deteriorada..	Próxima Visita
O	31	Se evidencia locker de personal ubicado en área de menaje junto al área de preparación.	Próxima Visita
O	48	Se evidencia que el comedor no mantiene disponibles los condimenteros para los participantes, y el recipiente del orégano vacio.	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	10	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con los conceptos sanitarios de los proveedores directos de la leche y sus derivados.		X	ABIERTO		
R	16	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que las muestras de referencia de las preparaciones corresponden a lo establecido en el ciclo de menús del anexo técnico. Se da cierre a la variable.	X		CERRADO		
O	22	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor realiza ajuste a las temáticas del plan de capacitación continuada dentre del marco de las Buenas prácticas de manufactura. Se da cierre a la variable.	X		CERRADO		
O	29	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de fuga de agua del grifo de accionamiento no manual del lavamanos del área de preparación.		X	ABIERTO		
O	36	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor realiza divulgación del plan de saneamiento al personal el 06/05/2023, sin embargo no se encuentra actualizado e implementado. No se se hace uso de productos biodegradables y no se incluye el uso de desinfectante de rotación.		X	ABIERTO		
O	39	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de las licuadoras industriales, que continuan presentando deterioro en las cuchillas. Falta una olla a presión, se evidencian tablas desgastadas.		X	ABIERTO		
O	41	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con el 100% del menaje para los participantes:68 cucharas de postre, 103 cucharas soperas, 202 cuchillos, 134 postreras, totalidad de vasos de 330mL, 25 platos de sopa.		X	ABIERTO		
O	46	4/05/2023	10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que 0o se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 21 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años para las preparación de sobrebarriga asada, papa criolla dorada, verduras salteadas en julianas, jugo de lulo por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	ABIERTO		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Angelica Ma Rojas	María Consuelo Duarte A Neiba Ortiz Lugo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte A Neiba Ortiz Lug
36067189	Firma
Cédula de Ciudadanía	51977995 1050956611
Responsable Servicio.	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a Supervision.
	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	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 157 # 96A-16	**TELÉFONO:**	6018142347
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/05/2023	**OPERADOR:**	ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ ASOINPAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	1	8	8	8	6	7	3	Se evidencia sobrebarriga de contextura dura
		2	8	8	8	6	7		
		3	8	8	8	6	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: semana 4 menú 21

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte N Nayla Ortiz	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte N Nayla Ortiz	NOMBRES Y APELLIDOS: Angélica M. Rojas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA		
DIRECCIÓN:	CALLE 157 # 96A-16	TELÉFONO:	6018142347
OPERADOR	ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ ASOINPAZ	FECHA: (dd/dm/aaaa)	10/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	18	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	53	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	219

						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
Mayores de 14 años	13	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	210	PESO MUESTREADO	245	231	192	231	196	210	217	248	230	260	212	212	232								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	110	91	110	93	100	103	118	110	124	101	101	110									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	121	PESO MUESTREADO	107	131	127	123	122	122	132	128	138	116	126	119	126								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	108	105	102	101	101	109	106	114	98	104	98	104									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SOBREBARRIGA ASADA	SOBREBARRIGA ASADA	55	PESO MUESTREADO	55	42	52	61	52	75	55	70	61	68	67	70	68									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	76	95	111	95	136	100	127	111	124	122	127	124									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	66	62	60	50	59	59	57	73	50	51	58	63	65									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	79	77	64	76	76	73	94	64	65	74	81	83									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	85	PESO MUESTREADO	87	121	97	79	92	83	90	83	91	93	86	91	81									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	155	124	101	118	106	115	106	117	119	110	117	104									
					CALIFICACION	1	1	1	3	1	3	1	3	1	1	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	330	PESO MUESTREADO	310	280	290	280	280	270	290	290	280	270	280	290	300									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	85	88	85	85	82	88	88	85	82	85	88	91									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	84	85	91	83	88	89	82	49	72	83	85	80	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	106	114	104	110	111	103	61	90	104	106	100	103									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Menu 21- semana 4: Se realiza intercambio de fruta del jugo, se da lulo a cambio de mango, presentan autorización de la nutricionista del asociado.

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H Nelly Ortiz

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H Nelly Ortiz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Angelica Mg Reyes

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6579-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 2

Descripción: Se evidencia que el comedor no realiza de forma debida la descongelación de 10Kg de sobrebarriga, que se incorpora a la preparación en esta condición.

No de Variable: 15

Descripción: Se evidencia que no hay coincidencia entre el registro de entradas salidas, plan de compras, recepción y remisión frente a la existencia de garbanzos donde se declara 0 (cero de existencia) y se evidencian 4Kg en almacenamiento..





No de Variable: 31

Descripción: Se evidencia locker de personal ubicado en área de menaje junto al área de preparación..

No de Variable: 48

Descripción: Se evidencia que el comedor no mantiene disponibles los condimenteros para los participantes, y el recipiente del orégano vacío.





No de Variable: 39

Descripción: 10/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de las licuadoras industriales, que continúan presentando deterioro en las cuchillas. Falta una olla a presión, se evidencian tablas desgastadas.

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía