ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	19	10	2023	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6586-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113835- CCCP - 02-003 PARDO RUBIO**

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

Nombre Responsable del Servicio: **ALEJANDRO CUEVAS**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **PARDO RUBIO** Dirección: **CALLE 47B # 3-26 ESTE**

Tel: **NO APLICA** Cel.: **3114636773** Correo Electrónico: comedorpardorubio@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **150** Nº Participantes en Atención: **150**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **150** Total Asistencia del Día: **146** Total Histórico de Asistencia: **19661**

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 [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	PECHUGA DE POLLO	____	____
	PAPA	____	____
	PAPA CRIOLLA	____	____
	CREMA DE LECHE	1	1
Cereal	ARROZ	____	____
		____	____
Verdura o ensalada	AGUACATE	8,2	8,5
	____	____	____
	____	____	____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA DE POLLO	____	____
	TOMATE	____	____
Tubérculo o plátano	____	____	____
	____	____	____
Bebida de fruta	GUAYABA	11	11
	LECHE	34,6	35
Postre	MANDARINA		16,9
		____	____

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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Carne	———	———	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154
Leche	———	———	MORTIÑO	30/11/2022	_____	7/02/2023	_____	WLR 691
Queso	———	———	MORTIÑO	30/11/2022		7/02/2023	_____	WLR 691
Yogurt	———	———	MORTIÑO	30/11/2022	_____	7/02/2023	_____	WLR 691
Helado	———	———	COLOMBINA	4/01/2023	_____	7/02/2023	_____	WLR 691
Crema de leche	_____	_____	LACTEOS UBATE	8/11/2022	_____	7/02/2023	_____	WLR 691
Huevos	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	10/02/2023	_____	SQI 590
Atún	———	———	MAKRO	24/01/2023	_____	10/02/2023	_____	SQI 590
Pulpas	———	———	HORTI PULPAS	17/02/2023	_____	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 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 [ ]

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**: 10/10/2023 persona - participantes.	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	**FRANCIA JIMENEZ**	**16/08/2023**
2	**OMAIDA PABA**	**15/04/2023**
3	**ALEJANDRO CUEVAS (RESPONSABLE)**	**13/06/2023**
4	**KARINA ARIAS (AUXILIAR)**	**11/04/2023**
5	**YIRA QUIÑONEZ (Nutricionista)**	**21/12/2022**
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: **28/04/2023** 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: **28/04/2023**	C [ ] NC [X] 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: **15/09/2023- 07/10/2023** 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 [ ] NC [X] NA [ ] Tema: Procesos del Servicio de Alimentación.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**FRANCIA JIMENEZ**	**08/06/2023-07/10/2023**
2	**OMAIDA PABA**	**08/06/2023-07/10/2023**
3	_____	_____
4	_____	_____
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 genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	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: 90 %** **Fecha: Día: 25 Mes: 04 Año: 2023 Nº Acta: ASO2N138847** **Hospital/Subred: SUBRED 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 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 [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **26/03/2023** Empresa:**Grupo Empresarial Cima** 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 29 Mes 07 Año 2023 Material: PVC Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: CORPORACION CIMA** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 11 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 [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	15
Cuchara postre	1 por cada participante	150
Cuchara sopa	1 por cada participante	150
Cuchillo mesa	1 por cada participante	150
Tenedor mesa	1 por cada participante	150
Postrera	1 por cada participante	150
Vaso jugo	1 por cada participante	150
Plato sopa	1 por cada participante	150
Plato seco	1 por cada participante	150

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**15**	15
Recipiente hermético 1000 ml	**15**	15
Recipiente hermético 330 ml	**15**	15
Recipiente hermético 200 ml	**15**	15

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 [X] NC [ ] 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 [ ]

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	AJIACO	73,8	74
Cereal	ARROZ BLANCO	88,1	82
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	79,8	69,4
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	INCLUIDA EN EL AJIACO	NA	NA
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	3,9	4,5
Postre	MANDARINA	NA	NA

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 **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **23** Mes **06** Año **2023**	C [X] 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**: **29/06/2023**	C [X] 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 [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: 17/10/2023** **Fecha Socialización**: **07/10/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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 **31** Mes **05** Año **2023** **Actividad IEC**:Enfermedades Cardiovasculares y Reducción de consumo (54 Participantes) .**Actividad Física**: Baile Rumba (33 paticipantes) **Fecha Actividad: 07/10/2023**	C [X] 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 [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 [X] 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: **05/05/2023**	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	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 [X]	**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 [X] 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 [X] 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 [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
12:00 m	41	41	Ninguna
1:20 p. m.	121	121	
2:30 p. m.	130	130	
3:00 p. m.	146	146	
3:30 p. m.	146	146	
Total	146	146	

Se realiza visita de supervisión al comedor Pardo Rubio seguimiento al acta de visita 04/10/2023.

varaible 1: Se evidencia intercambio autorizado por la nutricionista del asociado en el menú 16 semana 3 en la fruta del postre, se da mandarina a cambio de granadilla.

Variable 51: De acuerdo al cronograma de toma de datos antropométricos se realizó toma de datos antropométricos correspondientes al segundo semestre del 2023 así: el día 07/07/2023 a 18 participantes y 3 nuevos, 12/08/2023 a 25 participantes y el 15/09/2023 a 38 participantes toma masiva y a 6 participantes nuevos, el 07/10/2023 a 49 participantes y 1 participante nuevo. dando cumplimiento a la totalidad de las tomas de los participantes 150.

Variable 56: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 57: El plan de emergencias fue enviado al correo de la SDIS el día 03/05/2023 y socialización se realizó el 27/04/2023.

Variable 63: No aplica, no presentan planes de mejora, ni requerimiento.

El laboratorio Biotrends realiza toma de muestras al comedor el día de hoy 04/10/2023, se tomaron muestras de agua grifo preparación, Producto terminado pollo cocido, ensalada cruda (lechuga,manzana,fresa y crema d eleche), materia prima leche. entera. fue socializados los resultados el 06/10/2023 y el 17/10/2023, dando como resultado cumplimiento en todas las muestras analizadas.

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	22	Se evidencia capacitación de plan continuo en Procesos en el servicio de alimentación (Almacenamiento, preparación, servido, y distribución de alimentos) con fecha 07/10/2023 con una intensidad horario de una hora, no correspondiente a lo establecido en cronograma (2 horas) y el tema no se encuentra enfocado en la resolución 2674 de 2013, dado que están dando explicación teniendo en cuenta el anexo técnico con material del mismo como : preparaciones de los alimentos, servido y distribución, Minuta patrón, estandarización, por tanto no se avala dicha capacitación, se debe cambiar el tema que se contemple en la resolución 2674 de 2013 .	Próxima Visita
O	54	Se evidencia que se realizó la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, mediante canalizaciones a 18 participantes con bajo peso y obesidad el día 07/10/2023, sin embargo, se realizó en un formato antiguo no correspondiente al establecido en el mapa de procesos para el convenio vigente.	Próxima Visita
O	60	Se evidencia cintas antideslizantes en área de preparación desgastadas, presentan desprendimiento	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	8	4/10/2023	19/10/2023 Se evidencia que se cambio el proveedor de pollo al triunfo, para dar cumplimiento con la resolución 1500 de 2007.	X		Cerrado		
O	9	4/10/2023	19/10/2023Se evidencia que se encuentra debidamente diligenciado el formato de alimentos preparados, se ajustó el plan de compras acorde a los grupos de edad y minutas establecidas.	X		Cerrado		
O	20	4/10/2023	19/10/2023 Se evidencia que no se ha realizado capacitación establecida en anexo técnico, como resultado del seguimiento en la deficiencia en criterios de aceptación y rechazo por parte del personal		X	Abierto		
O	23	4/10/2023	19/10/2023 Se evidencia que se realizó mantenimiento a la tubería de desagüe del lavamanos del sanitario del personal.	X		Cerrado		
O	49	4/10/2023	19/10/2023 Se evidencia que se garantizó las temperaturas de seguridad durante la jornada de todos los alimentos.	X		Cerrado		

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
Alejandro Cuevas Cuevas	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1033 703 123	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la 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 I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CHAPINERO**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113835- CCCP - 02-003 PARDO RUBIO**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 47B # 3-26 ESTE**	**TELÉFONO:**	**3114636773**
OPERADOR	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**19/10/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS**	**1**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS**	**17**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS**	**41**	**GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS**	**91**

						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**
9 A 13 AÑOS	**5**	**AJIACO**	**AJIACO**	**240**	PESO MUESTREADO	203	265	237	246	239																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84,6	110	98,8	103	99,6																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	**5**	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	**PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA**	**62**	PESO MUESTREADO	48	62	64	63	65																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	77,4	100	103	102	105																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	**5**	**ARROZ BLANCO**	**ARROZ BLANCO**	**101**	PESO MUESTREADO	98	100	111	103	198																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	99	110	102	196																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	**5**	**TAJADA DE AGUACATE**	**TAJADA DE AGUACATE**	**64,9**	PESO MUESTREADO	66	65	66	73	60																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	102	112	92,4																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	**5**	**SORBETE DE GUAYABA**	**SORBETE DE GUAYABA**	**280**	PESO MUESTREADO	260	280	270	250	270																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92,9	100	96,4	89,3	96,4																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	**5**	**GRANADILLA**	**MANDARINA**	**70**	PESO MUESTREADO	78	75	74	77	76																**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	107	106	110	109																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 16 : **Se realiza intercambio en la fruta del postre se da mandarina a cambio de granadilla, cuenta con aval de la nutricionista del asociado.**

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alejandra Cuevas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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:	**113835- CCCP - 02-003 PARDO RUBIO**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 47B # 3-26 ESTE**	**TELÉFONO:**	**3114636773**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/10/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	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		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GRANADILLA	MANDARINA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 3 - Menú 16

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R	NOMBRES Y APELLIDOS: Alejandro Cuevas.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: PARDO RUBIO____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JAIME ALEJANDRO CUEVAS

OPERADOR: SIEMBRA FUTURO

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESION NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
17/10/2023	19	granadillas	mandarina	TENIENDO ENCUENTA QUE EL PRODUCTO ESTA SALIENDO DE MALA CALIDAD	ALEJANDRO CUEVAS -	X		Claudia Yira Dominguez Fdez NUTRICIONISTA - DIETIS

19/10/2023 2:54:59 p. m.
#3-26 Calle 47b
Localidad de Chapinero
Soacha
Cundinamarca

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	10	AÑO	2023

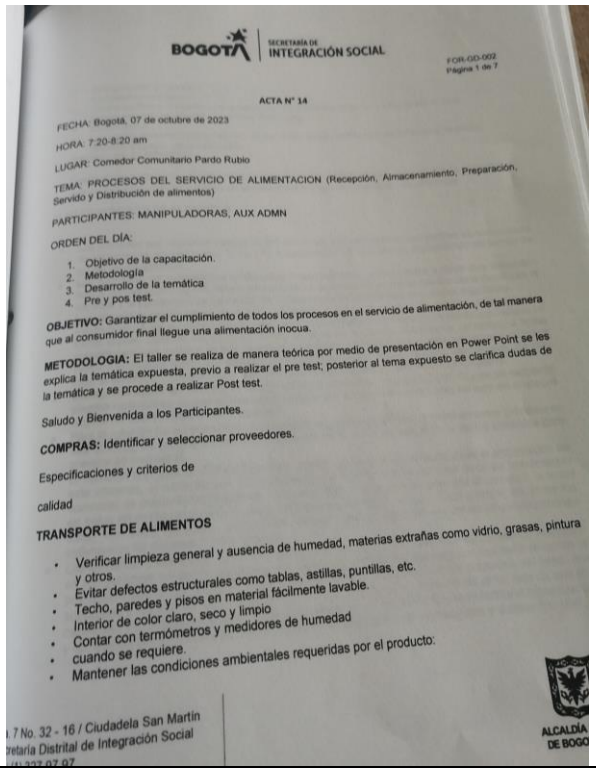
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113835- CCCP - 02-003 PARDO RUBIO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6586-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ▪ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002 Página 1 de 7

ACTA N° 14

FECHA: Bogotá, 07 de octubre de 2023

HORA: 7:20-8:20 am

LUGAR: Comedor Comunitario Pardo Rubio

TEMA: PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION (Recepción, Almacenamiento, Preparación, Servido y Distribución de alimentos)

PARTICIPANTES: MANIPULADORAS, AUX ADMN

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación.
2. Metodología
3. Desarrollo de la temática
4. Pre y pos test.

OBJETIVO: Garantizar el cumplimiento de todos los procesos en el servicio de alimentación, de tal manera que al consumidor final llegue una alimentación inocua.

METODOLOGIA: El taller se realiza de manera teórica por medio de presentación en Power Point se les explica la temática expuesta, previo a realizar el pre test; posterior al tema expuesto se clarifica dudas de la temática y se procede a realizar Post test.

Saludo y Bienvenida a los Participantes.

COMPRAS: Identificar y seleccionar proveedores.

Especificaciones y criterios de

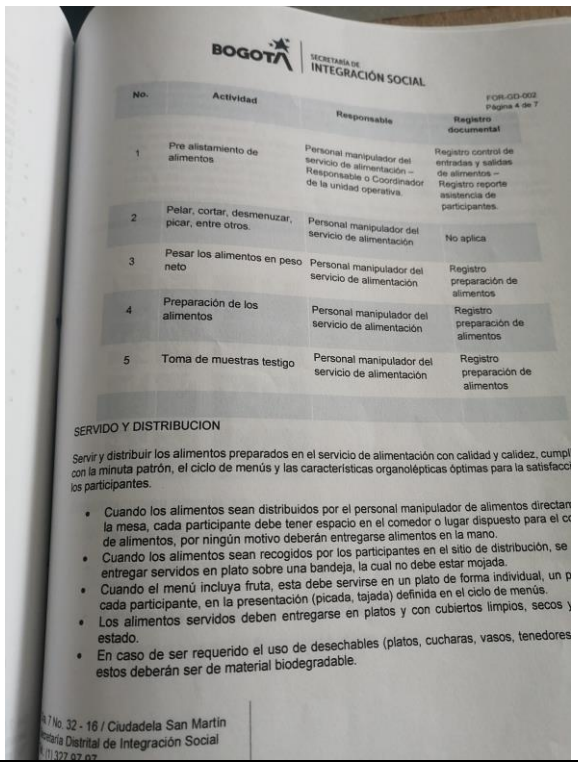
calidad

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, etc.
- Techo, paredes y pisos en material fácilmente lavable.
- Interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto:

7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
retaría Distrital de Integración Social

ALCALDÍA DE BOGO



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002 Página 4 de 7

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes.
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

SERVIDO Y DISTRIBUCION

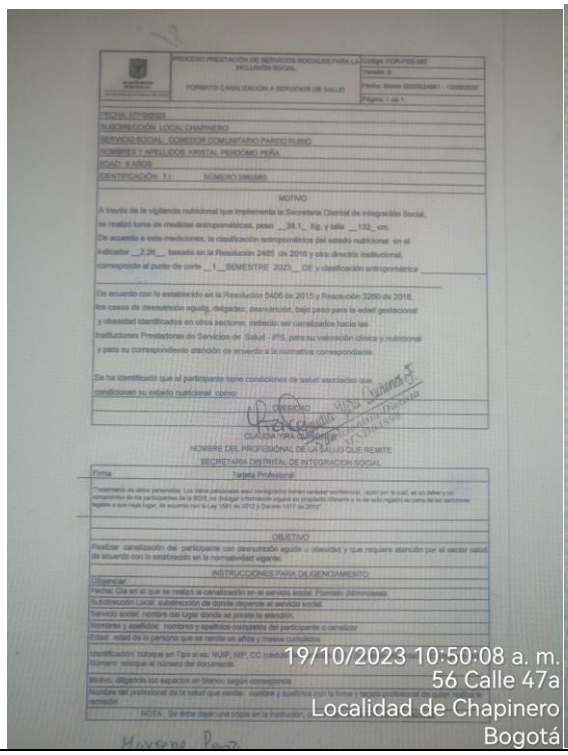
Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpl con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacci los participantes.

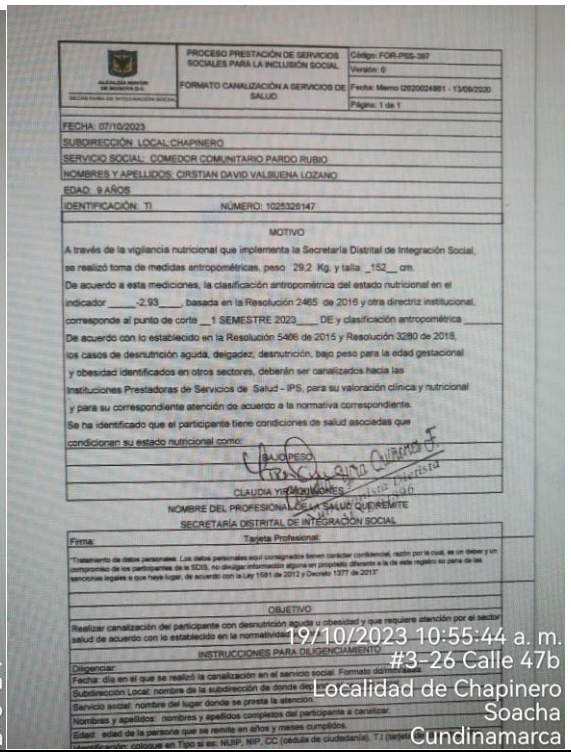
- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directam la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el co de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un p cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores estos deberán ser de material biodegradable.

7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
retaría Distrital de Integración Social

No de Variable: 22

Descripción: Se evidencia capacitación de plan continuo en Procesos en el servicio de alimentación (Almacenamiento, preparación, servido, y distribución de alimentos) con fecha 07/10/2023 con una intensidad horario de una hora, no correspondiente a lo establecido en cronograma (2 horas) y el tema no se encuentra enfocado en la resolución 2674 de 2013, dado que están dando explicación teniendo en cuenta el anexo técnico con material del mismo como : preparaciones de los alimentos, servido y distribución, Minuta patrón, estandarización, por tanto no se avala dicha capacitación, se debe cambiar el tema que se contemple en la resolución 2674 de 2





No de Variable: 54

Descripción: Se evidencia que se realizó la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, mediante canalizaciones a 18 participantes con bajo peso y obesidad el día 07/10/2023, sin embargo, se realizó en un formato antiguo no correspondiente al establecido en el mapa de procesos para el convenio vigente.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____16_____

GRUPO: 3 a 5 años



GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía