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	4	7	2023	Hora Inicio	8:10am	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6587-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**

Nombre Comedor Comunitario : **113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**

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

Nombre Responsable del Servicio: **ANGELA BORJA**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **CAPRI** Dirección: **CALLE 68 SUR # 18M-06**

Tel: **7925261** Cel.: **3043479286** Correo Electrónico: comedor.juanpablo2@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: **15876**

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	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	Lechuga	8,33	8,34
	Tomate	10,12	10,15
	cebolla cabezona	7,57	7,62

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	Guanabana	21,7	22
	Leche	68,36	69
Postre	Mandarina	31,27	31,3
	_____	_____	_____

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 [ ] 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 [X] NC [ ] 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	30/06/2023	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Carne	____	____	INVERCAMEL	1/09/2022	15/08/2017	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Queso	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Yogurt	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Helado	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Crema de leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
Huevos	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
Atún	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
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 [ ] NC [X] 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 [ ] 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**: **Personal y Participantes 15/05/2023**	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	**OFELIA DORADO**	**3/08/2022**
2	**NASLI DEL CARMEN ALMENDRALES**	**21/01/2023**
3	**LEIDI TATIANA JAQUE**	**27/08/2022**
4	**MARIA CLARET RAMIREZ**	**21/01/2023**
5	**JUAN PABLO GONZALEZ (AUXILIAR)**	**18/08/2023**
6	**ANGELA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)**	**19/01/2023**
7	**ANGELA BORJA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**19/01/2023**
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: **29/04/2023** 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: **29/04/2023-**	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: **29/04/2023- 30/06/2023** 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: Plan de saneamiento Básico

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**OFELIA DORADO**	**29/04/2023- 20/06/2023**
2	**NASLI DEL CARMEN ALMENDRALES**	**29/04/2023- 20/06/2023**
3	**LEIDI TATIANA JAQUE**	**29/04/2023- 20/06/2023**
4	**MARIA CLARET RAMIREZ**	**29/04/2023- 20/06/2023**
5	_____	**29/04/2023- 20/06/2023**
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 CON REQUERIMIENTO Porcentaje de Cumplimiento: 83,5 %** **Fecha: Día: 27 Mes: 10 Año: 2022 Nº Acta: ASO2S054235** **Hospital/Subred: SUBRED SUR**	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: **22/10/2022** Empresa: **MULTISERVICIOS FENIX MY** 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 22 Mes 04 Año 2023 Material: PVC Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 2000 LT Empresa: MULTISERVICIOS FENIX MY** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 29 Mes 09 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	35
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	220
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	79,6	68,6
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	73,3	86,8
Proteína	CARNE DE RES ASADA	78,8	65,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,CEBOLLA CABEZONA.	14,3	4,5
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA	68,9	65,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	9,3	4,3
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 **03** Mes **03** 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**: **07/06/2023**	C [ ] NC [X] 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: 11/05/2023 Fanny Cifuentes** **Fecha Socialización**: **27/05/2023 Alejandra Vargas**	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 **15** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**: escaleras de sabores y colores **Actividad Física**: promoción de la Actividad fisica **Fecha Actividad: 17/06/2023**	C [ ] NC [X] 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: **23/06/2023** Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [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: **Pago 13/10/2022**	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [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 m	72	78	**Durante la visita se evidencio grandes diferencias en los registros de Rad con la planilla. El servicio se realizó hasta la 1:35 pm no ingresaron mas participantes**
1:00 p. m.	281	293	
2:00 p. m.	293	293	
3:00 p. m.	293	293	
3:30 p. m.	293	293	
Total	293	293	

Se realiza visita de supervisión al comedor Juan Pablo II seguimiento al acta de visita 22/06/2023.

variable 1: Se evidencia intercambio en el menú 20 -semana 4 día 04/07/2023, fruta del postre se da mandarina a cambio de granadilla, presenta aval de la nutricionista del asociado.

Variable 57: Fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 19/05/2023 y se envio completo el día 24/05/2023.

En visita se evidencio 4,20 kg de mandarina con sobremaduración, daño mecanico y posible contaminación biologica, sin embargo el asociado tomo acciones correctivas y adquirio el producto, para dar cumplimiento a la cantidad y calidad requerida.

En visita de supervisión al inicio del servicio se contaron las mandarinas para el postre (fruta entera) encontrandose 300 unidades y durante la visita se observa que se entrega 1 por participante y al finalizar el servicio a la 1:35 pm con 293 participantes hay un sobrante de 43 mandarinas.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Durante la ejecución del convenio, hemos tenido tres nutricionistas diferentes por lo cual no ha sido posible consolidar todas las actividades de manera oportuna, pues manifiestan que el demasiado trabajo por tan poco sueldo y abandonan el cargo en cualquier momento. En cuanto al formato de entradas y salidas. se realizo ajuste al drago 01 al 04 julio 2023. En formato aparte al mes de Junio

Angela Borja. Responsable del Servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9	El plan de compras no se encuentra ajustado en la cantidad de fruta granadilla, acorde a los grupos etareos establecidos, se tiene establecido en plan de compras 37,5 kg de granadilla y para los grupos que cuenta el comedor se requieren 72,97 kg. Adicional se evidencia que no coincide las fechas de recepción de materias primas con la remisión de entrega de alimentos se registra en recepción ingreso de fruver el día 23/06/2023 y en remisión se encuentra fecha 27/06/2023. No se encuentra actualizado el formato de recepción de alimentos solo se tiene registro hasta 24/06/2023 y se tiene remisiones con fechas 30/06/2023 y 01/07/2023. Y las cantidades reportadas en remisiones no coincide con las existencias de alimentos como mandarina, papa criolla.	Próxima Visita
O	11	Los alimentos que requieren cadena de frío como yogurt, no se están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración. Se encontró yogurt sobrante fuera del refrigerador en temperatura ambiente.	Próxima Visita
O	15	No se cuenta con el diligenciamiento del “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, actualizado, se encuentra registro hasta el día 30/06/2023.	Próxima Visita
O	17	El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, se encontró sobrante de leche líquida destapada en nevera vencida con fecha 02/07/2023, la cual fue desechada una vez se verificó, adicional se evidencio yogurt en recipiente plástico almacenado fuera de refrigeración junto al área de lavado de manos del personal manipulador.	Próxima Visita
O	22	La capacitación del plan de capacitación continuo y permanente con tema plan de saneamiento básico realizado el día 20/06/2023, no fue presentado en visita del día 22/06/2023 de la supervisión y no cuenta con la firma en físico de nutricionista del asociado Alejandra Vargas quien fue quien desarrollo la capacitación, se encuentra firma digital.	Próxima Visita
O	51	El comedor presenta formato de toma de talla y peso realizada el día 24/06/2023 a 122 participantes, sin embargo, el listado de toma de datos antropométricos no cuenta con la firma de la nutricionista quien realizo dicha actividad, adicional en el sistema SIRBE, no se encuentra el registro de las tomas efectuadas, se ingresó solo el registro de 5 personas mayores y 2 niños de 1 a 10 años.	Próxima Visita
O	54	No se realiza orientación y abordaje a todos los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Según base enviada por el nutricionista local el día 11/05/2023, se encontraban para el comedor participantes con casos de malnutrición 18 casos y 24 de obesidad, sin embargo presentan con fecha 21/06/2023 solo 15 con obesidad y 2 con malnutrición, no se efectuaron la totalidad referida en base, adicional dichas canalizaciones no cuenta con la firma original en físico de la nutricionista del asociado, se encuentra digital y la del participante en físico.	Próxima Visita
O	55	No se cumple con el cronograma de estilos de vida saludable, dado que se realizaron las actividades de nutrición con tema: “ Escalera de sabores y colores” y actividad física el día 17/06/2023 (tercera semana) y en cronograma se tiene establecido realizar en la primera semana del mes de junio, Se aprobó el cronograma por parte del nutricionista local el día 15/06/2023, Sin embargo no se realizó el ajuste requerido en cronograma al nutricionista local para el cambio de la programación de las actividades.	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
P	46	17/05/2023	04/07/2023 Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 20 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años, ajustándose al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	50	9/06/2023	04/07/2023 Se evidencia que la nueva nutricionista del asociado Ángela Rodríguez cuenta con asistencia al fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas con fecha 03/03/2022 y sensibilización en vigilancia nutricional con fecha 23/06/2023.	X		Cerrado		
O	8	22/06/2023	04/07/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se encuentra 5 kg de carne sobrebarriga del proveedor distribuciones Invercamel en rotulo del empaque refiere carne de cadera, no correspondiendo al producto.		X	Abierto		
O	41	22/06/2023	04/07/2023 Se evidencia que no se cuenta con vasos completos de 330 ml para la totalidad de participantes, se tiene 187 faltan 113 para completar el 100%.		X	Abierto		
O	42	22/06/2023	04/07/2023 Se evidencia que se encuentran publicados de forma visible a los participantes los ciclos de menús y el menú del día.	X		Cerrado		
O	49	22/06/2023	04/07/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones en ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 14,3°C y sorbete de guanábana T1= 9,3°C.		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
Angela Borys Alonso.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
40.186.638 JLCN	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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CIUDAD BOLIVAR**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 68 SUR # 18M-06**	**TELÉFONO:**	**7925261**
OPERADOR	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**4/07/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	30	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	76	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	179

						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	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	210	PESO MUESTREADO	212	208	196	203	202	191	191	193	213	215	221	207	205								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	99	93,3	96,7	96,2	91	91	91,9	101	102	105	98,6	97,6									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	75	78	76	72	69	75	72	70	74	77	75	72	75								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	113	110	104	100	109	104	101	107	112	109	104	109									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ CON ARVEJA VERDE	121	PESO MUESTREADO	145	126	119	120	126	131	123	125	127	121	119	115	121								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	104	98,3	99,2	104	108	102	103	105	100	98,3	95	100									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	100	PESO MUESTREADO	77	108	121	97	83	93	102	94	108	97	100	104	97								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	77	108	121	97	83	93	102	94	108	97	100	104	97									
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	67	PESO MUESTREADO	68	67	68	67	67	69	62	66	68	66	70	69	68								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	101	100	100	103	92,5	98,5	101	98,5	104	103	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	330	PESO MUESTREADO	340	340	330	320	320	330	350	340	350	330	340	330	340								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	100	97	97	100	106	103	106	100	103	100	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	GRANADILLA	MANDARINA	80	PESO MUESTREADO	80	84	87	81	90	85	84	89	83	81	80	95	87								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105	109	101	113	106	105	111	104	101	100	119	109									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3									

Observaciones: Semana 4 Menú 20: Se evidencia que se realiza intercambio de granadilla por mandarina presentan aval de la nutricionista del asociado.

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Montoya R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Borja Alvis
NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Borja Alvis

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:	**CIUDAD BOLIVAR**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 68 SUR # 18M-06**	**TELÉFONO:**	**7925261**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**4/07/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**

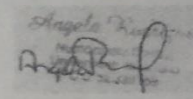
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ CON ARVEJA VERDE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ Y ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GRANADILLA	MANDARINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Borja Alonso
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R	NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Borja Alonso

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: CIUDAD BOLÍVAR
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP JUAN PABLO II
COORDINADOR O RESPONSABLE: ANGELA BORJA ALONSO
OPERADOR: FUNDACIÓN ORIENTE

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 PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
4/07/2023	20	Granadilla	Mandarina	El proveedor no cuenta con la granadilla debido a que el fruto no esta en consecha y por ende esta con un costo elevado.	ANGELA BORJA ALONSO - RESPONSABLE DEL SERVICIO	19-020-2023		 Angela Rodríguez Romero

4/07/2023 3:13:24 p. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá

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	04	MES	07	AÑO	2023

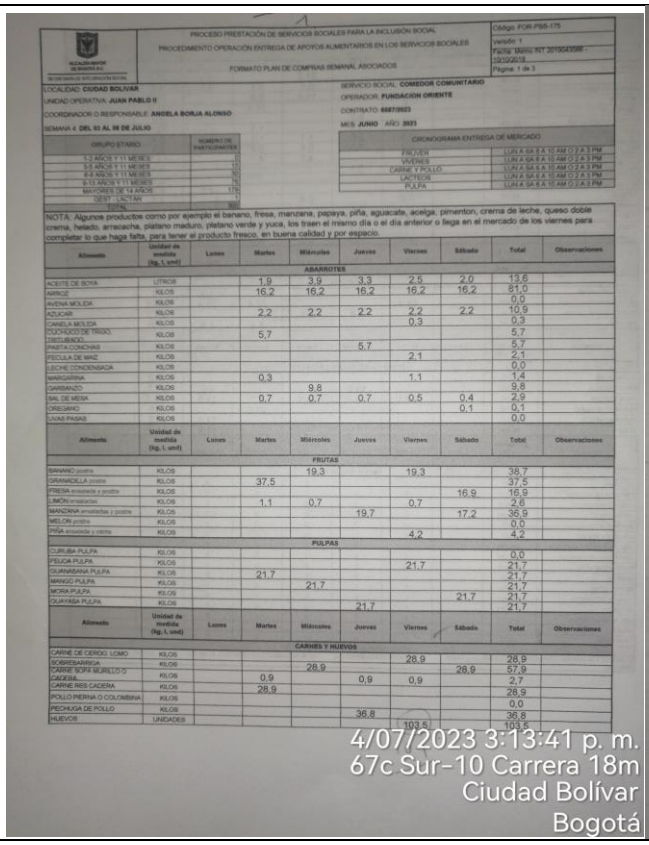
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

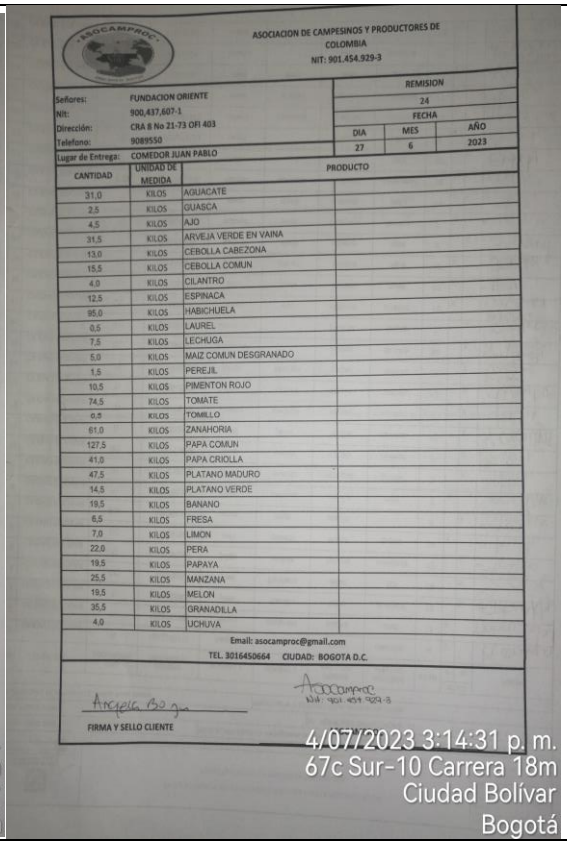
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II

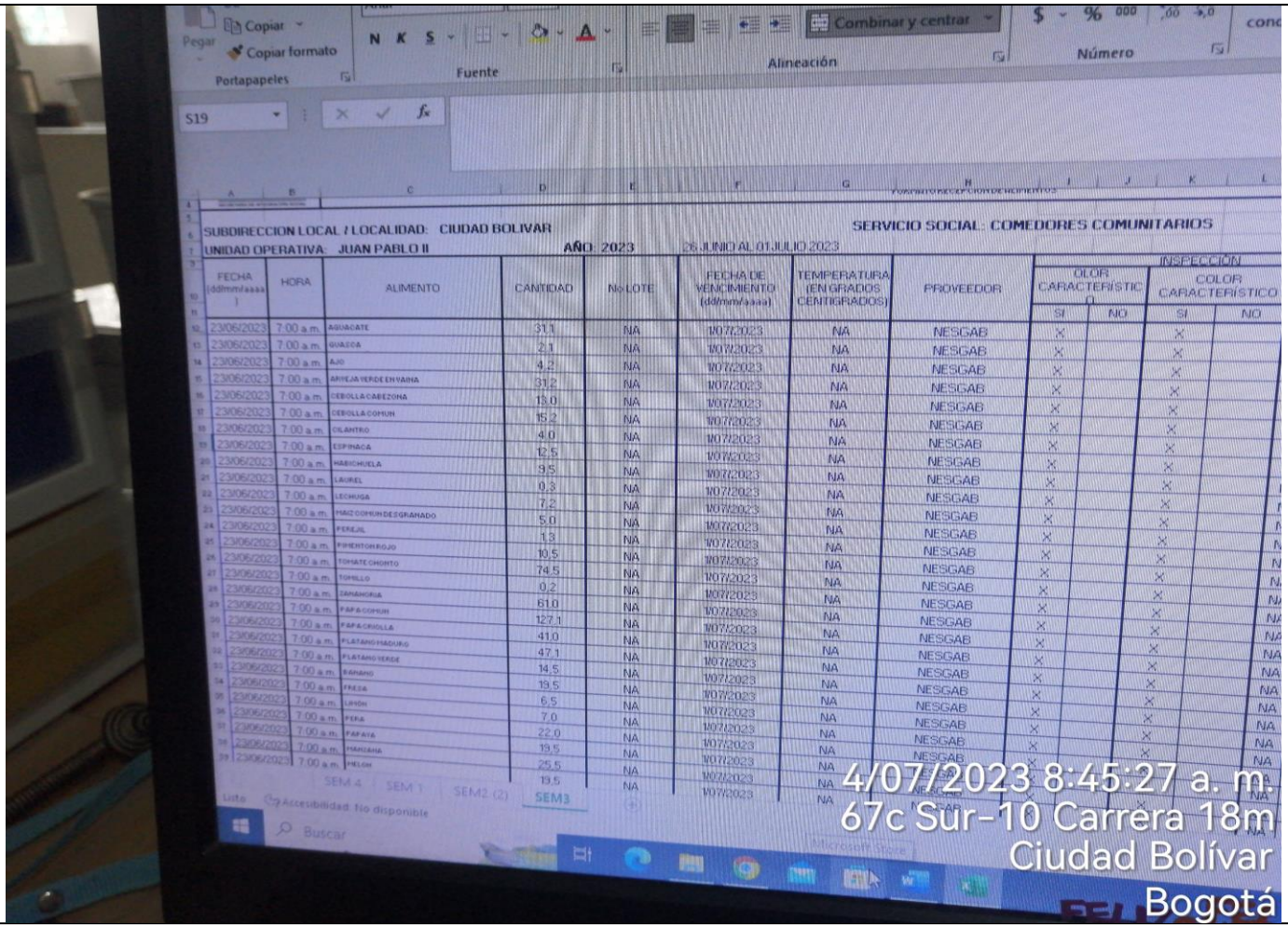
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6587-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

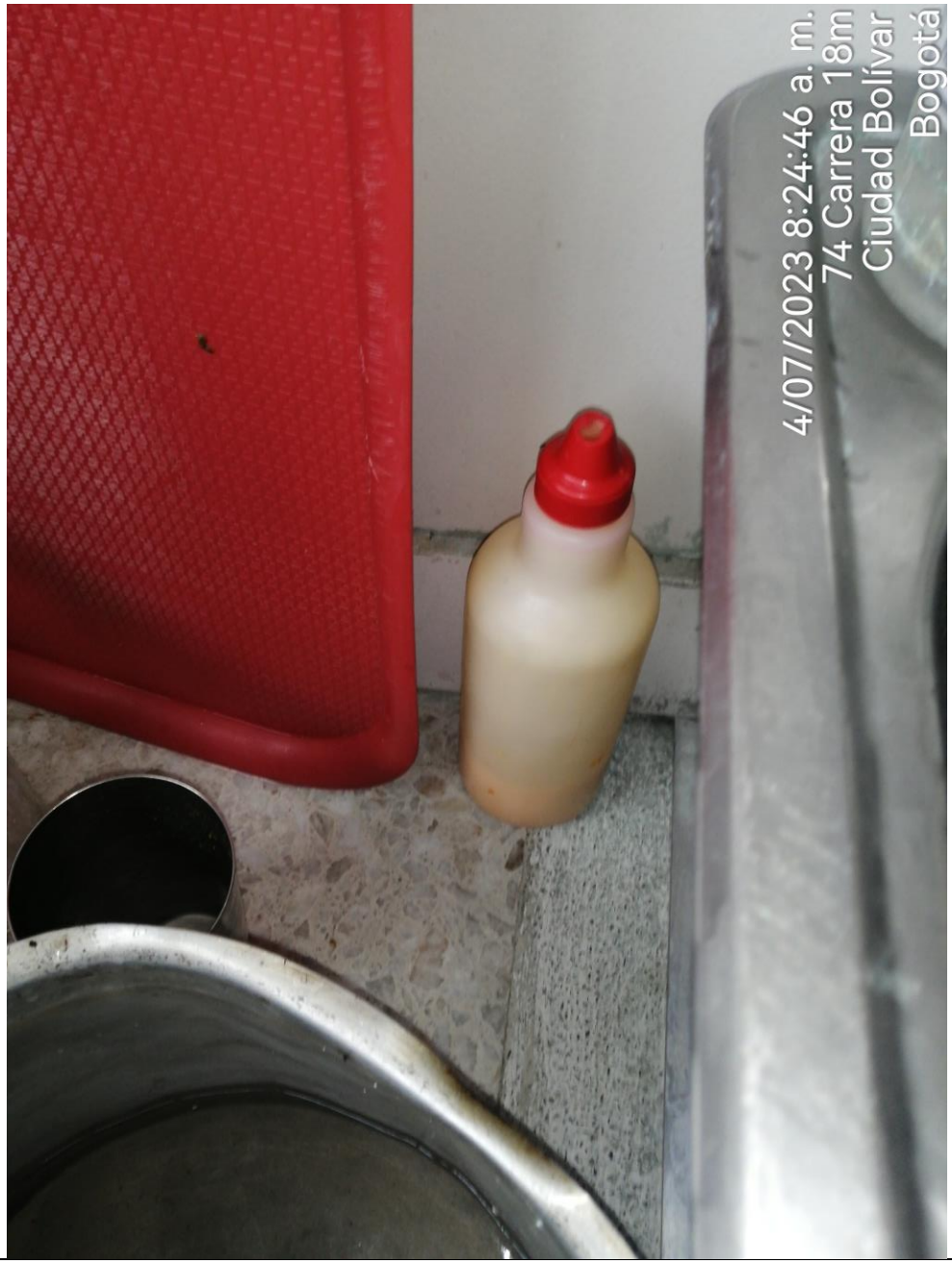






No de Variable:9

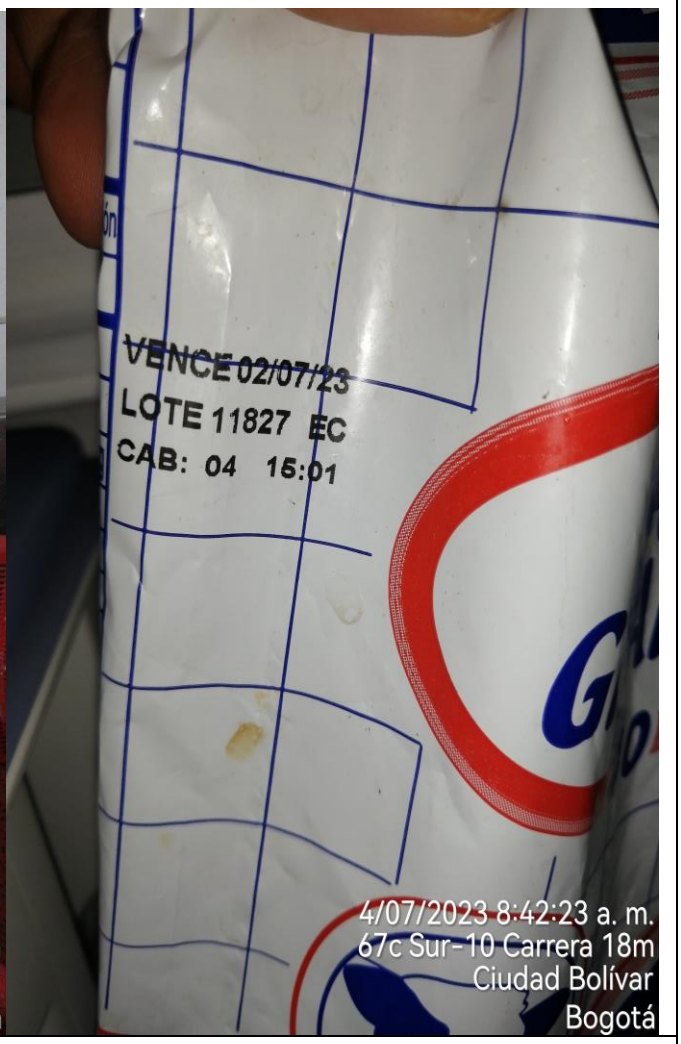
Descripción: El plan de compras no se encuentra ajustado en la cantidad de fruta granadilla, acorde a los grupos etareos establecidos, se tiene establecido en plan de compras 37,5 kg de granadilla y para los grupos que cuenta el comedor se requieren 72,97 kg. Adicional se evidencia que no coincide las fechas de recepción de materias primas con la remisión de entrega de alimentos se registra en recepción ingreso de fruver el día 23/06/2023 y en remisión se encuentra fecha 27/06/2023. No se encuentra actualizado el formato de recepción de alimentos solo se tiene registro hasta 24/06/2023 y se tiene remisiones con fechas 30/06/2023 y 01/07/2023. Y las cantidades reportadas en remisiones no coincide con las existencias de alimentos como mandarina, papa criolla.



No de Variable: 11

Descripción: Los alimentos que requieren cadena de frío como yogurt, no se están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración. Se encontró yogurt sobrante fuera del refrigerador en temperatura ambiente.

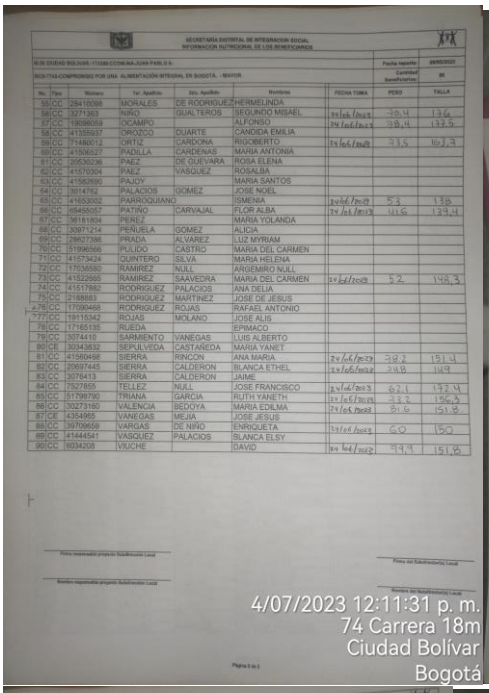


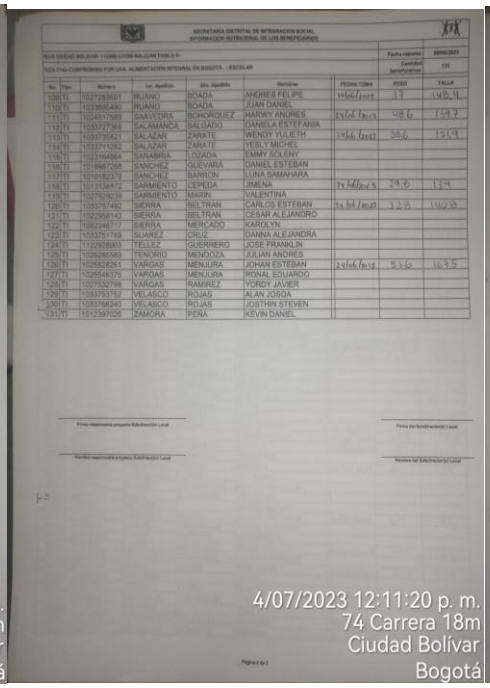


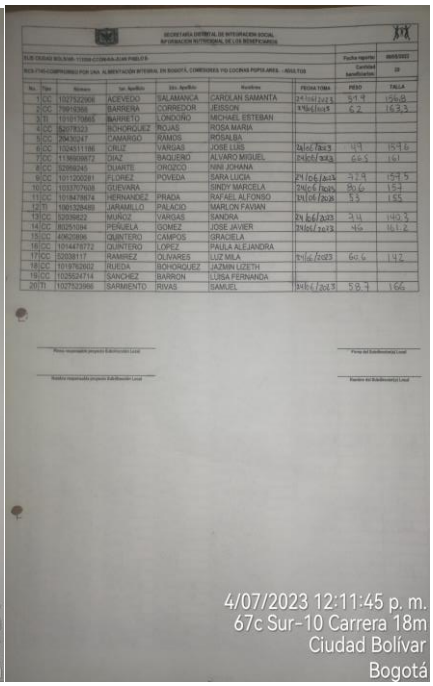
No de Variable: 17

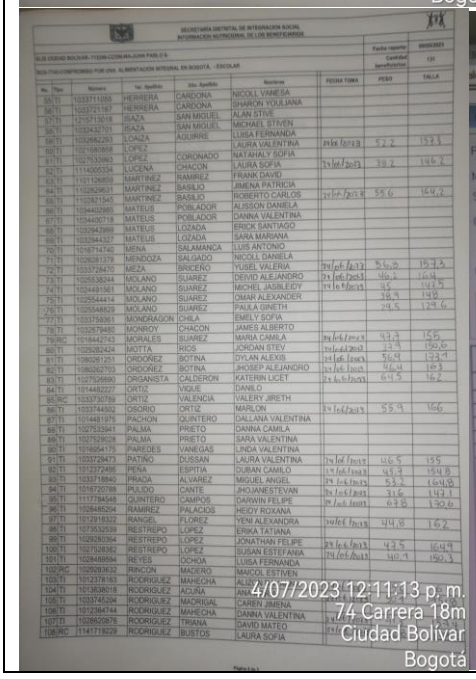
Descripción: El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, se encontró sobrante de leche líquida destapada en nevera vencida con fecha 02/07/2023, la cual fue desechada una vez se verificó, adicional se evidencio yogurt en recipiente plástico almacenado fuera de refrigeración junto al área de lavado de manos del personal manipulador.

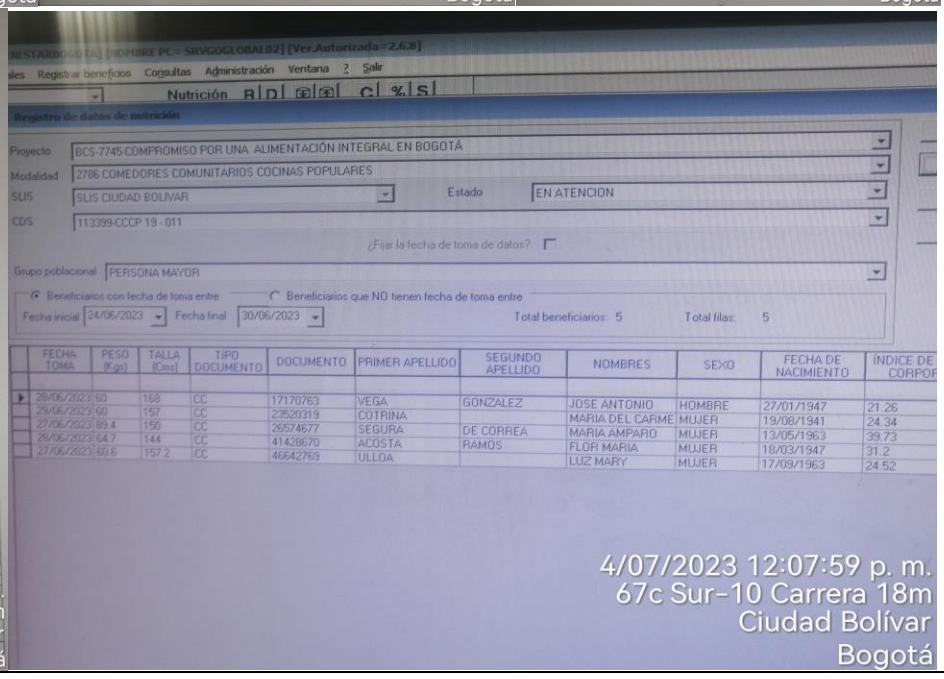
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

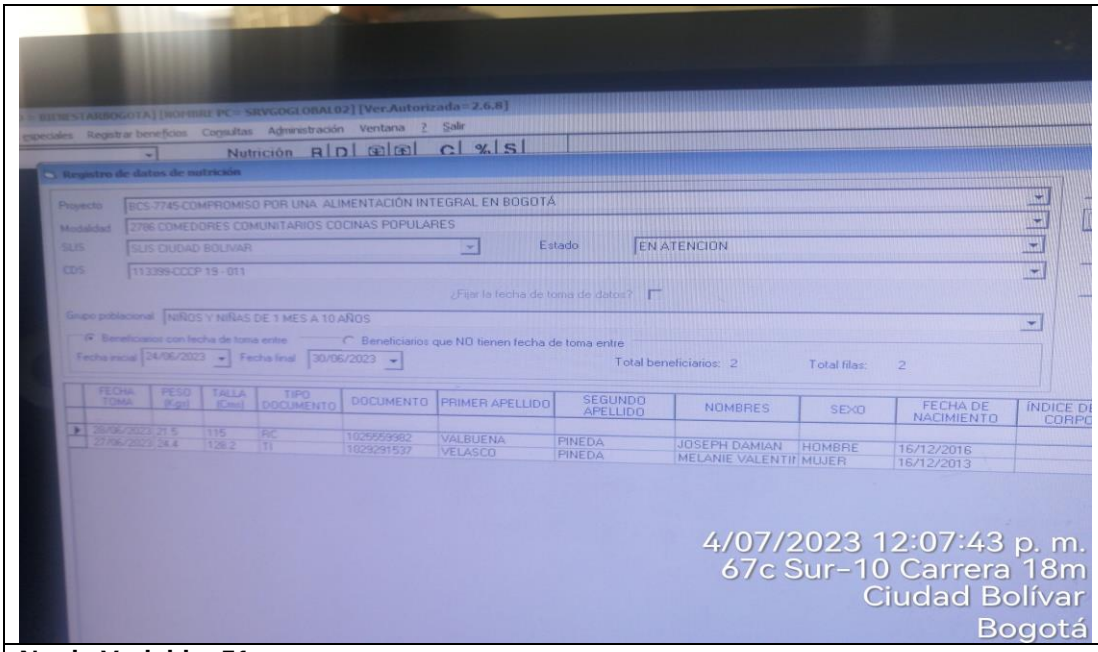






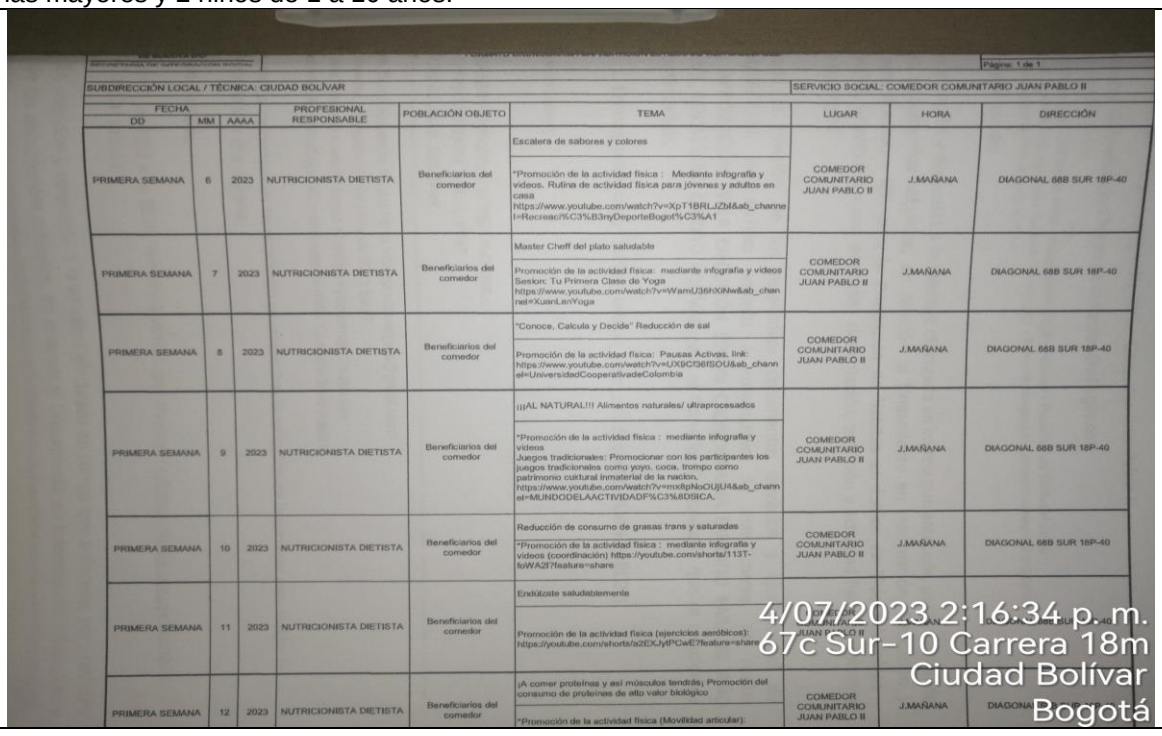


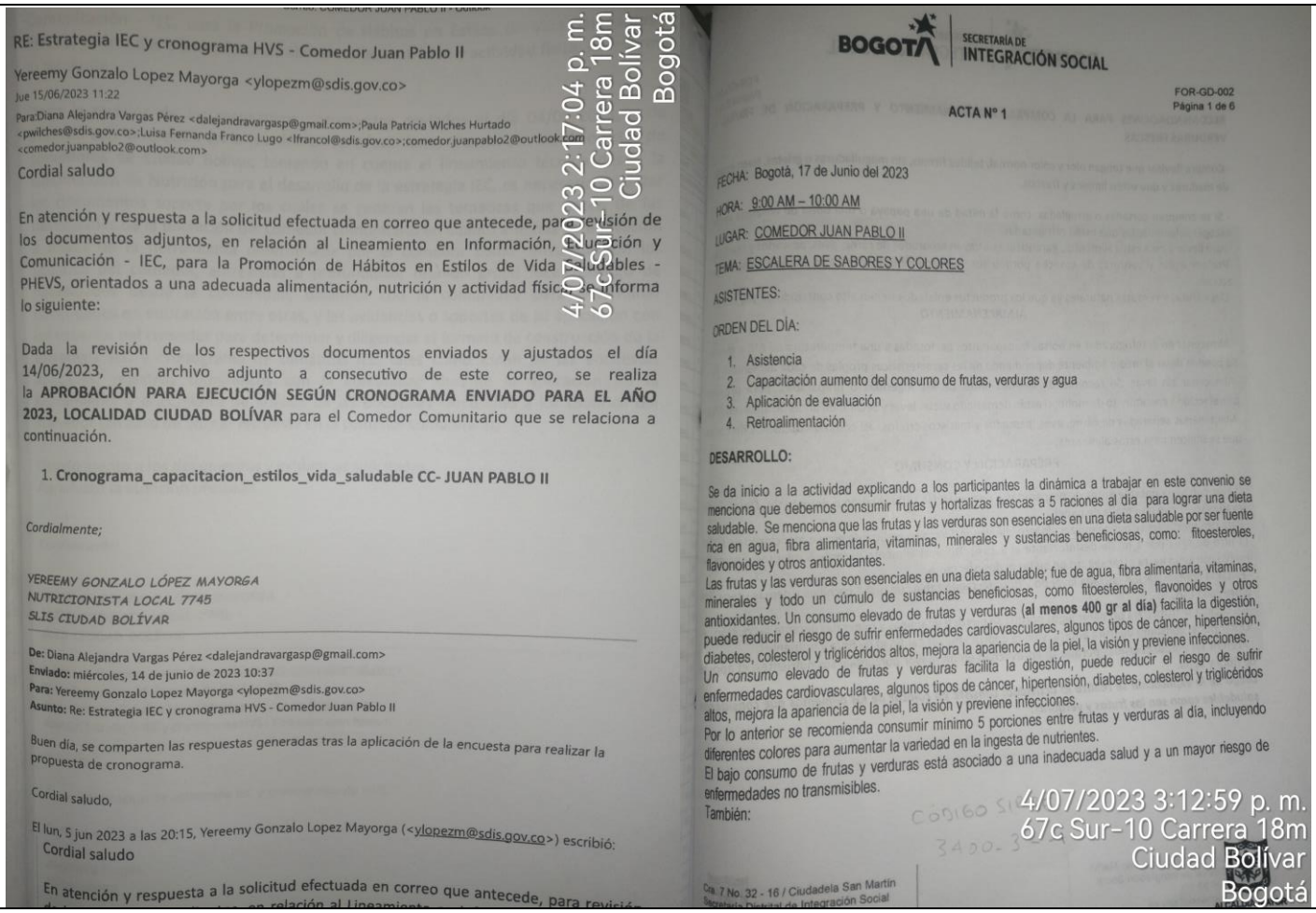




No de Variable: 51

Descripción: El comedor presenta formato de toma de talla y peso realizada el día 24/06/2023 a 122 participantes, sin embargo, el listado de toma de datos antropométricos no cuenta con la firma de la nutricionista quien realizo dicha actividad, adicional en el sistema SIRBE, no se encuentra el registro de las tomas efectuadas, se ingresó solo el registro de 5 personas mayores y 2 niños de 1 a 10 años.





RE: Estrategia IEC y cronograma HVS - Comedor Juan Pablo II

Yereemy Gonzalo Lopez Mayorga <ylopezm@sdis.gov.co>
Jue 15/06/2023 11:22

Para:Diana Alejandra Vargas Pérez <dalejandravargasp@gmail.com>;Paula Patricia Wlches Hurtado <pwilches@sdis.gov.co>;Luisa Fernanda Franco Lugo <lfrancol@sdis.gov.co>;comedor.juanpablo2@outlook.com <comedor.juanpablo2@outlook.com>

Cordial saludo

En atención y respuesta a la solicitud efectuada en correo que antecede, para revisión de los documentos adjuntos, en relación al Lineamiento en Información, Educación y Comunicación - IEC, para la Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludables - PHEVS, orientados a una adecuada alimentación, nutrición y actividad física, se informa lo siguiente:

Dada la revisión de los respectivos documentos enviados y ajustados el día 14/06/2023, en archivo adjunto a consecutivo de este correo, se realiza la **APROBACIÓN PARA EJECUCIÓN SEGÚN CRONOGRAMA ENVIADO PARA EL AÑO 2023, LOCALIDAD CIUDAD BOLÍVAR** para el Comedor Comunitario que se relaciona a continuación.

1. **Cronograma_capacitacion_estilos_vida_saludable CC- JUAN PABLO II**

Cordialmente;

YEREEMY GONZALO LÓPEZ MAYORGA
NUTRICIONISTA LOCAL 7745
SLIS CIUDAD BOLÍVAR

De: Diana Alejandra Vargas Pérez <dalejandravargasp@gmail.com>
Enviado: miércoles, 14 de junio de 2023 10:37
Para: Yereemy Gonzalo Lopez Mayorga <ylopezm@sdis.gov.co>
Asunto: Re: Estrategia IEC y cronograma HVS - Comedor Juan Pablo II

Buen día, se comparten las respuestas generadas tras la aplicación de la encuesta para realizar la propuesta de cronograma.

Cordial saludo,

El lun, 5 jun 2023 a las 20:15, Yereemy Gonzalo Lopez Mayorga (<ylopezm@sdis.gov.co>) escribió:
Cordial saludo

En atención y respuesta a la solicitud efectuada en correo que antecede, para revisión

4/07/2023 2:17:04 p. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002
Página 1 de 6

ACTA Nº 1

FECHA: Bogotá, 17 de Junio del 2023
HORA: 9:00 AM – 10:00 AM
LUGAR: COMEDOR JUAN PABLO II
TEMA: ESCALERA DE SABORES Y COLORES
ASISTENTES:
ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación aumento del consumo de frutas, verduras y agua
3. Aplicación de evaluación
4. Retroalimentación

DESARROLLO:

Se da inicio a la actividad explicando a los participantes la dinámica a trabajar en este convenio se menciona que debemos consumir frutas y hortalizas frescas a 5 raciones al día para lograr una dieta saludable. Se menciona que las frutas y las verduras son esenciales en una dieta saludable por ser fuente rica en agua, fibra alimentaria, vitaminas, minerales y sustancias beneficiosas, como: fitoesteroles, flavonoides y otros antioxidantes.
Las frutas y las verduras son esenciales en una dieta saludable; fue de agua, fibra alimentaria, vitaminas, minerales y todo un cúmulo de sustancias beneficiosas, como fitoesteroles, flavonoides y otros antioxidantes. Un consumo elevado de frutas y verduras (**al menos 400 gr al día)** facilita la digestión, puede reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, hipertensión, diabetes, colesterol y triglicéridos altos, mejora la apariencia de la piel, la visión y previene infecciones.
Un consumo elevado de frutas y verduras facilita la digestión, puede reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, hipertensión, diabetes, colesterol y triglicéridos altos, mejora la apariencia de la piel, la visión y previene infecciones.
Por lo anterior se recomienda consumir mínimo 5 porciones entre frutas y verduras al día, incluyendo diferentes colores para aumentar la variedad en la ingesta de nutrientes.
El bajo consumo de frutas y verduras está asociado a una inadecuada salud y a un mayor riesgo de enfermedades no transmisibles.
También:

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

4/07/2023 3:12:59 p. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá

No de Variable: 55

Descripción: No se cumple con el cronograma de estilos de vida saludable, dado que se realizaron las actividades de nutrición con tema: " Escalera de sabores y colores" y actividad física el día 17/06/2023 (tercera semana) y en cronograma se tiene establecido realizar en la primera semana del mes de junio, Se aprobó el cronograma por parte del nutricionista local el día 15/06/2023, Sin embargo no se realizó el ajuste requerido en cronograma al nutricionista local para el cambio de la programación de las actividades.

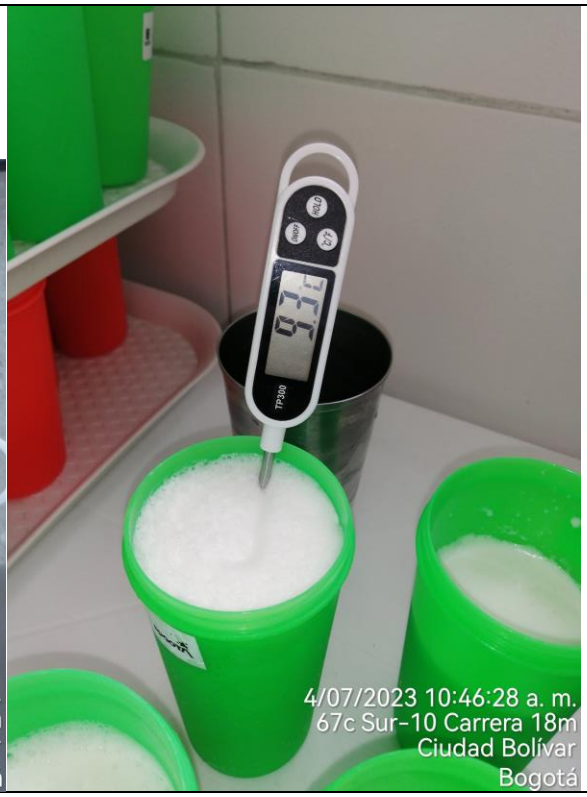




No de Variable: 8

Descripción: 04/07/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se encuentra 5 kg de carne sobrebarriga del proveedor distribuciones Invercamel en rotulo del empaque refiere carne de cadera, no correspondiendo al producto.





No de Variable: 49

Descripción: 04/07/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones en ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 14,3°C y sorbete de guanábana T1= 9,3°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4___ MENÚ: _____20_____

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