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	9	6	2023	Hora Inicio	8:45am	Hora Finalización	4:50 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6589-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER**

Nombre Comedor Comunitario : **113556- CCCP - 19-007 LA ESTRELLA**

Fecha Inicio Operación: **22/04/2023** Fecha Final Operación: **21/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **CARLOS ANDRES REYES MONROY**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **EL TESORO** Dirección: **CL 78C SUR # 118G-21**

Tel: **6012492418** Cel.: **3023807114** Correo Electrónico: comedorlaestrella@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **351** Nº Participantes en Atención: **346**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **335** Total Histórico de Asistencia: **13029**

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	ARRACACHA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	PIMENTON	_____	_____
Verdura o ensalada	ACELGAS	_____	_____
	HUEVOS	5,4	5,5
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	FECULA DE MAÍZ	2,36	2,5
	PIÑA	3,95	4,,2
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	_____	_____
	CANELA	_____	_____
Bebida de fruta	FEIJOA	24,83	25
	LECHE	78,32	80
Postre	BANANO	_____	_____
	QUESO DOBLE CREMA	6,66	6,8

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	JULCAR	____	EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2023	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Carne	JULCAR	____	EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2023	3/10/2022	3/10/2022	SKM 154
Leche	JULCAR	____	MORTIÑO	30/11/2022	____	15/07/2022	____	LJT 625
Queso	JULCAR	____	MORTIÑO	30/11/2022	____	15/07/2022	____	LJT 625
Yogurt	JULCAR	____	MORTIÑO	30/11/2022	____	15/07/2022	____	LJT 625
Helado	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	15/07/2022	____	LJT 625
Crema de leche	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	15/07/2022	____	LJT 625
Huevos	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	7/07/2022	____	FSW 052
Atún	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	7/07/2022	____	FSW 052
Pulpas	HORTI 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [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**:**24/04/2023 personal manipulador**	C [ ] NC [X] 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	**FABIOLA PRECIADO**	**18/08/2022**
2	**BRANDON EMANUELGÓMEZ**	**13/04/2023**
3	**SANDRA PATRICIA CUERVO**	**5/01/2023**
4	**LUZ DARY MORENO**	**17/04/2023**
5	**HECTOR MARTINEZ**	**27/03/2023**
6	**CAROL RODRIGUEZ (Auxiliar Administrativa)**	**28/03/2023**
7	**CARLOS ANDRES REYES (Responsable el Servicio)**	**17/04/2023**
8	**WOLFAN ENRIQUE INFANTE (Nutricionista)**	**12/09/2023**
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: -**20/05/2023- 19/05/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **24/04/2023- 19/05/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: **08/05/2023- 19/05/2023** 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**FABIOLA PRECIADO**	**24/04/2023-**
2	**BRANDON EMANUELGÓMEZ**	**19/05/2023**
3	**SANDRA PATRICIA CUERVO**	**24/04/2023-**
4	**LUZ DARY MORENO**	**24/04/2023-**
5	**HECTOR MARTINEZ**	**24/04/2023-**
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 [ ] NC [X] 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: 97,5 %** **Fecha: Día: 19 Mes: 09 Año: 2022 Nº Acta: ASO2S063576** **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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **20/02/2023** Empresa: **GRUPO INTERFUMIGACIONES** 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 03 Mes 01 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: GRUPO INTERFUMIGACIONES** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 16 Mes 08 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	35
Cuchara postre	1 por cada participante	393
Cuchara sopa	1 por cada participante	424
Cuchillo mesa	1 por cada participante	394
Tenedor mesa	1 por cada participante	370
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	379
Plato sopa	1 por cada participante	421
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**35**	35
Recipiente hermético 1000 ml	**35**	35
Recipiente hermético 330 ml	**35**	35
Recipiente hermético 200 ml	**35**	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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 ARRACACHA	75,3	67,2
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	89,9	55,3
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	78,9	79,3
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	82	86
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	67,2	69,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	4,6	7,4
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	12,1	4,4

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_03_** Mes **_03_** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **09** Mes **05** 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**: **09/06/2023**	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: 11/05/2023** **Fecha Socialización**: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día **08** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**:_____ **Actividad Física**:_____ **Fecha Actividad:**_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [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: **21/09/2021 pago**	C [ ] NC [X] 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	24	37	**Durante la supervisión se evidnecio que se encuentran grabdes diferencias en el registro de participantes del RAD con la planilla.**
1:00 p. m.	57	113	
2:00 p. m.	102	192	
3:00 p. m.	260	324	
3:30 p. m.	335	335	
Total	335	335	

Se realiza visita de supervisión al comedor la Estrella seguimiento al acta de visita 19/05/2023.

Variable 1 : se evidencia soporte de intercambio de menú realizados el día 06/06/2023 en el menú 20 el postre se da pera a cambio de granadilla, el día 08/06/2023 correspondiente al menú 22 se cambia fruta del postre se da fresa a cambio de manzana. Cuentan con aval del nutricionista del asociado.

Variable 4: se realizó la encuesta de aceptación del menú vegetariano a 166 participantes el día 23/05/2023 de los cuales el (130) 78% refieren no aprobarlo, fue enviado a la nutricionista local el resultado de la respuesta el día 09/06/2023 para conocimiento.

Variable 53: No aplica, dado a que a pesar que ya se realizó la clasificación nutricional el día 11/05/2023, falta efectuar la socialización con los participantes, encontrándose dentro de los tiempos establecidos de ejecución.

Variable 55: No aplica, dado que fue aprobado el plan de promoción de estilos de vida saludable el 08/06/2023 y se tiene programado las activiadades para el 13/06/2023, encontrandose dentro del tiempo disponible.

Variable 54, 56: No aplican, se encuentran dentro de los tiempos establecidos de ejecución.

Variable 57 : El plan de emergencias fue enviado a la entidad el día 06/06/2023.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se indica sobre el cronograma de proveedores el cual se tiene pero no se encuentra pegado en el plan de compra tal cual como lo solicita la interventoria. Dado así donde se indica entrega de leche y Manzana del menu 23 antes o recepción en Jornada mañana antes de inicio de operaciones en el Comedor para así dar cumplimiento a la minuta del día.

@ 3012354341 Responsable del servicio Carlos Andres Reyes

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	No se cuenta con los alimentos completos para las preparaciones del menú 23 del día 10/06/2023, falta leche y manzana.	Próxima Visita
O	9	El plan de compras no cuenta con el cronograma de entrega de los alimentos.Los formatos de recepción de alimentos, verificación de vehículos se encuentran desactualizados, no se encuentran registros hasta el 31 de mayo, no se hay registros del mes de junio 2023.	Próxima Visita
O	16	Las muestras almacenadas del jugo del menú 22 del día 08/06/2023, no corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús. Se encuentra sorbete de guayaba y en el ciclo de menú está establecido jugo de guayaba.	Próxima Visita
O	18	No presenta soporte de socialización con participantes del Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS.	Próxima Visita
O	22	Las capacitaciones del plan continuo realizadas con fechas 19/05/2023 con tema Conceptos básicos realizada de 3 a 5 pm y generalidades de buenas prácticas de manufactura realizada de 4 a 6 pm se cruzan en los horarios, adicional no se encuentra la metodología de los temas tratados, enfoque, contenido y alcance de la capacitación de acuerdo con su cronograma.	Próxima Visita
O	25	El angeo de la ventana de cocina deteriorado y roto.	Próxima Visita
O	43	El aderezo queso doble crema del postre, no se encuentra en el momento del servido con la temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico, registrando 12,1°C	Próxima Visita
O	58	Se evidencia que cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente superior a (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos el día 25/06/2021, presenta soporte de pago con fecha 21/09/2022, Sin embargo no cuentan con gestión de solicitud ante la entidad en este convenio.	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
0	3	9/05/2023	09/06/2023:se evidencia que se realiza desinfección de bolsas de leche y de pulpa previo a la preparación.	X		Cerrado		
O	36	9/05/2023	09/06/2023:19/05/2023: Se evidencia que el plan de saneamiento fue ajustado con la información de uso de desinfectante de choque, Sin embargo, los registros de control no se encuentran actualizados, registros hasta el 31 de mayo, no hay verificación del mes de junio, adicional se evidencia que se utiliza jabón en barra para lavado de menaje, no siendo acorde a lo establecido en el plan de saneamiento.		X	Abierto	X	
O	8	19/05/2023	09/06/2023 Se evidencia que los alimentos almacenados dan cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	X		Cerrado		
O	26	19/05/2023	9/06/2023 Se evidencia que se realizó mantenimeinto a paredes y media cañas del área de preparación.	X		Cerrado		
O	46	19/05/2023	09/06/2023 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones como sopa de arracacha, carne de cerdo en salsa de piña, tortilla de acelga, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	49	19/05/2023	9/06/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de los alimentos queso doble crema del postre T1=12,1°C, arroz T2= 55,3°C y sorbete de Feijoa T2= 7,4 °C		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Andrés Reyes R.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
1012354341	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:	CIUDAD BOLIVAR	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113556- CCCP - 19-007 LA ESTRELLA		
DIRECCIÓN:	CL 78C SUR # 118G-21	**TELÉFONO:**	6012492418
OPERADOR	FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	9/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE_3__A __5__ AÑOS	6	GRUPO ETÁREO 3: DE_6_A _8__AÑOS	62	GRUPO ETÁREO 4: DE_9_A 13__ AÑOS	106	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	176

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						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 ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	201	162	233	222	222	192	213	228	182	213	236	191	233									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95,7	77,1	111	106	106	91,4	101	109	86,7	101	112	91	111										
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	57	PESO MUESTREADO	61	63	51	50	71	71	61	69	46	73	58	60	53									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	111	89,5	87,7	125	125	107	121	80,7	128	102	105	93										
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	113	117	119	119	124	119	119	125	138	113	123	115	114								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93,4	96,7	98,3	98,3	102	98,3	98,3	103	114	93,4	102	95	94,2										
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	85	PESO MUESTREADO	99	91	99	76	61	80	97	91	96	86	103	90	86									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	107	116	89,4	71,8	94,1	114	107	113	101	121	106	101										
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	3	1	3	1	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	94	75	59	68	76	63	73	73	72	69	73	73	67								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	103	80,8	93,2	104	86,3	100	100	98,6	94,5	100	100	91,8										
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	330	PESO MUESTREADO	350	360	380	330	360	350	370	350	330	350	340	330	350								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	109	115	100	109	106	112	106	100	106	103	100	106										
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	89	83	75	73	83	91	77	82	74	77	85	80	78								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	104	93,8	91,3	104	114	96,3	103	92,5	96,3	106	100	97,5										
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 23

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andres Reyes M.

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:	**113556- CCCP - 19-007 LA ESTRELLA**		
DIRECCIÓN:	**CL 78C SUR # 118G-21**	**TELÉFONO:**	**6012492418**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**9/06/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andrés Reyes M.

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	09	MES	06	AÑO	2023

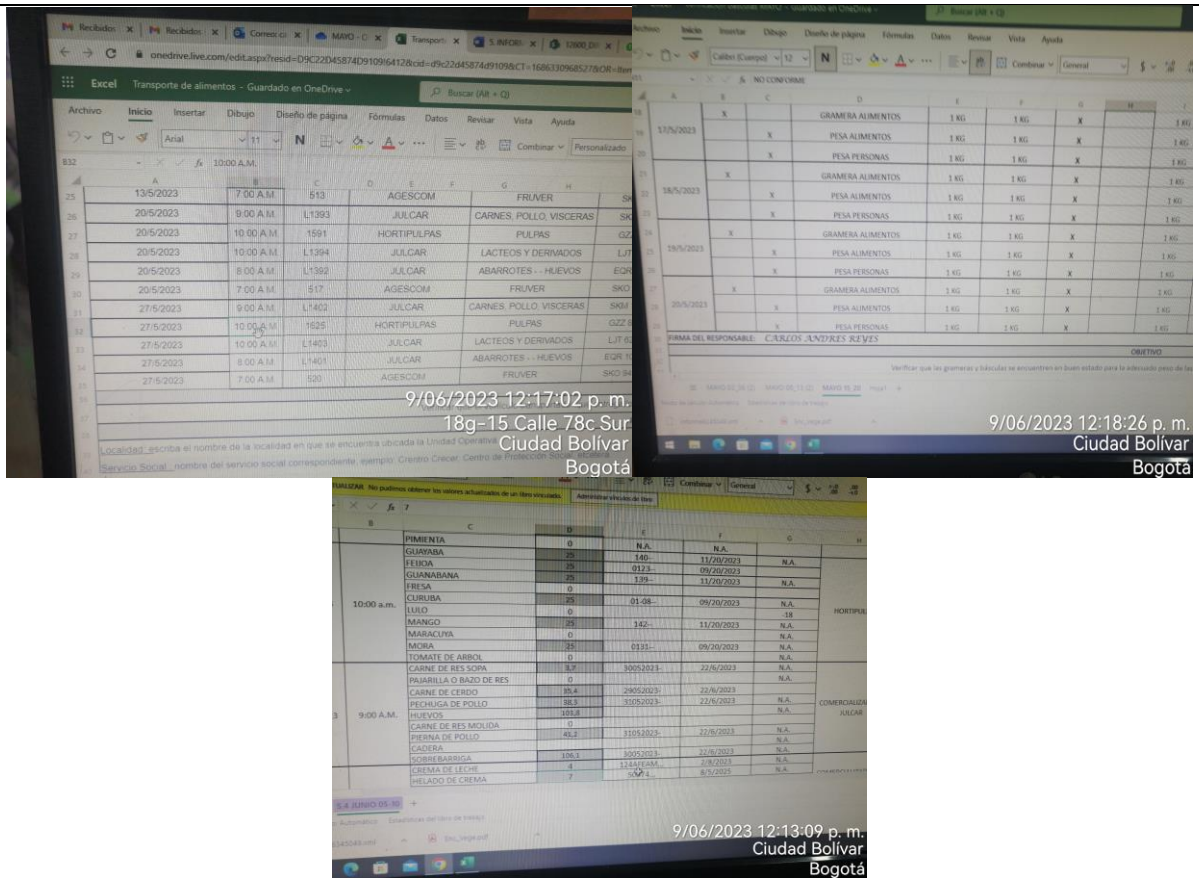
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113556- CCCP - 19-007 LA ESTRELLA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6589-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



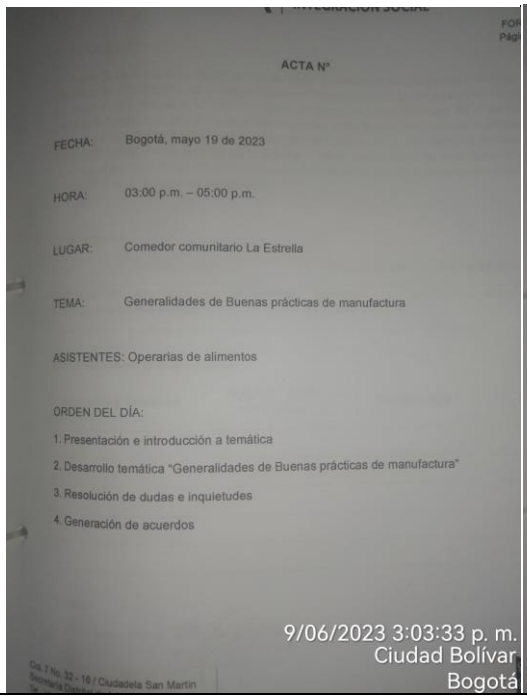
No de Variable: 9

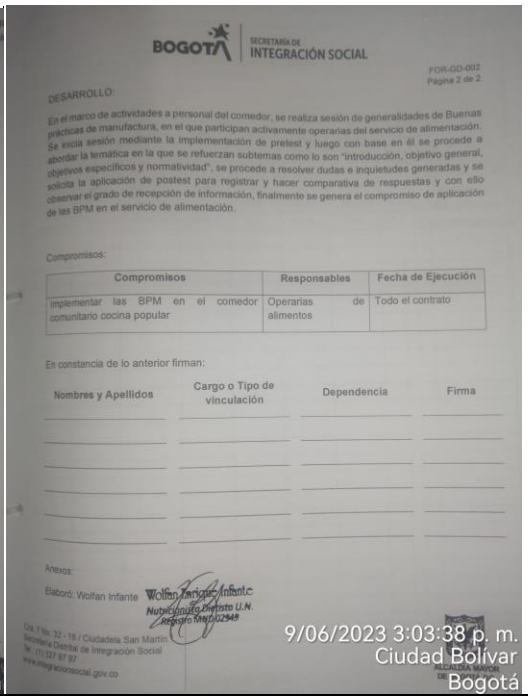
Descripción: El plan de compras no cuenta con el cronograma de entrega de los alimentos. Los formatos de recepción de alimentos, verificación de vehículos se encuentran desactualizados, no se encuentran registros hasta el 31 de mayo, no se hay registros del mes de junio 2023.

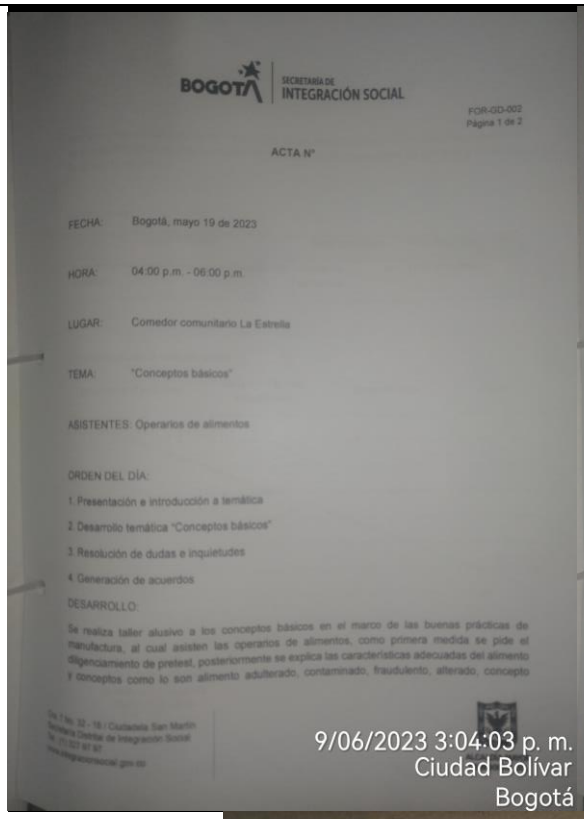


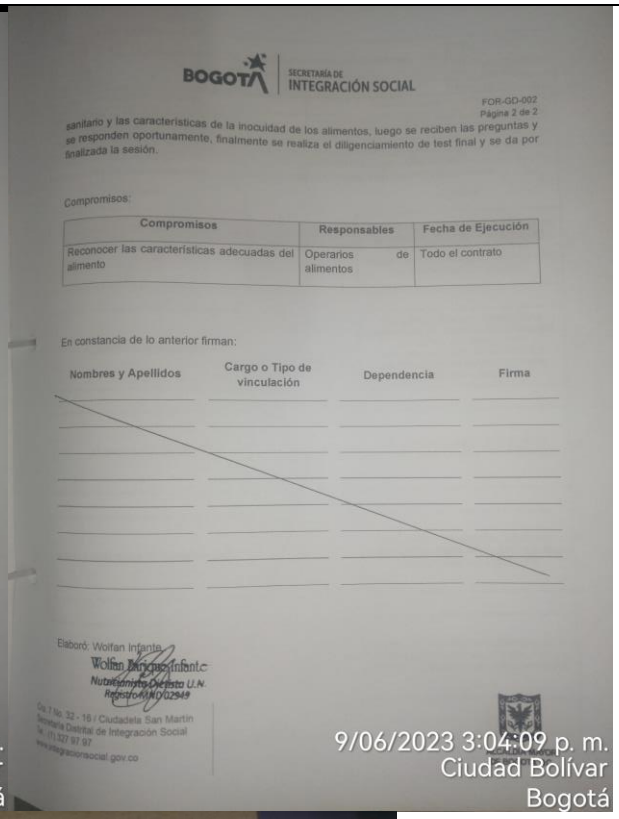
No de Variable: 16

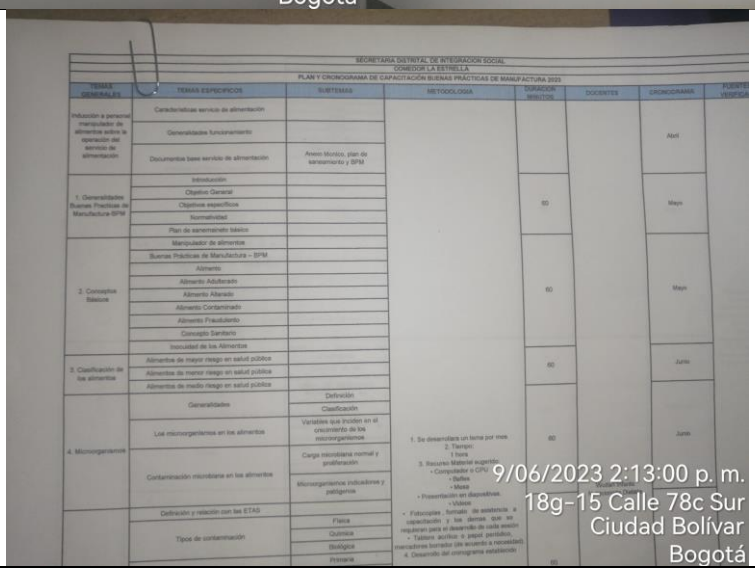
Descripción: Las muestras almacenadas del jugo del menú 22 del día 08/06/2023, no corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús. Se encuentra sorbete de guayaba y en el ciclo de menú está establecido jugo de guayaba.











No de Variable: 22

Descripción: Las capacitaciones del plan continuo realizadas con fechas 19/05/2023 con tema Conceptos básicos realizada de 3 a 5 pm y generalidades de buenas prácticas de manufactura realizada de 4 a 6 pm se cruzan en los horarios, adicional no se encuentra la metodología de los temas tratados, enfoque, contenido y alcance de la capacitación de acuerdo con su cronograma.





No de Variable: 25

Descripción: El angeo de la ventana de cocina deteriorado y roto.



No de Variable: 43

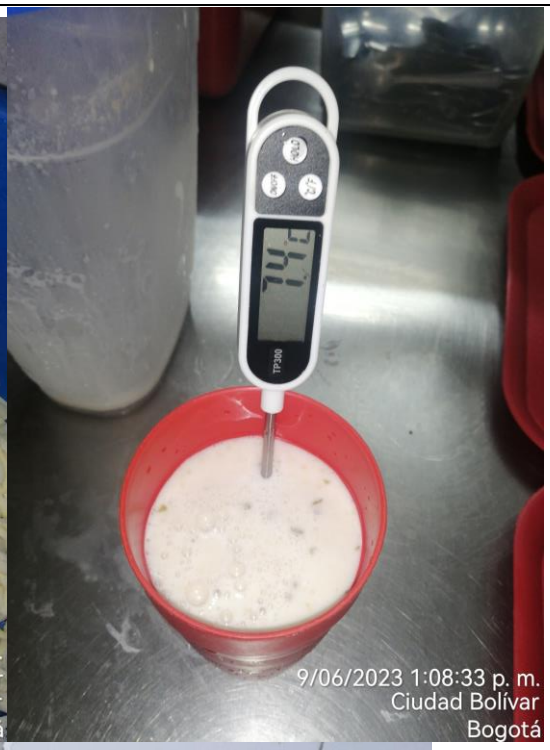
Descripción: El aderezo queso doble crema del postre, no se encuentra en el momento del servido con la temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico, registrando 12,1°C



No de Variable: 36

Descripción: 09/06/2023: Se evidencia que el plan de saneamiento fue ajustado con la información de uso de desinfectante de choque, Sin embargo, los registros de control no se encuentran actualizados, registros hasta el 31 de mayo, no hay verificación del mes de junio, adicional se evidencia que se utiliza jabón en barra para lavado de menaje, no siendo acorde a lo establecido en el plan de saneamiento.







No de Variable: 49

Descripción: 9/06/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de los alimentos queso doble crema del postre T1=12,1°C, arroz T2= 55,3°C y sorbete de Feijoa T2= 7,4 °C

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4___ MENÚ: _____23_____

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