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	28	7	2023	Hora Inicio	11:10am	Hora Finalización	3:50 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: **350** Nº Participantes en Atención: **350**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **340** Total Asistencia del Día: **338** Total Histórico de Asistencia: **25583**

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 [ ] NC [X] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Postre	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

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	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	____	9/01/2023	____	JKV 731
Queso	JULCAR	____	MORTIÑO	30/11/2022	____	9/01/2023	____	JKV 731
Yogurt	JULCAR	____	MORTIÑO	30/11/2022	____	9/01/2023	____	JKV 731
Helado	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	1/09/2022	____	EXX 450
Crema de leche	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	1/09/2022	____	EXX 450
Huevos	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	1/09/2022	____	EXX 450
Atún	JULCAR	____	MAKRO	24/01/2023	____	1/09/2022	____	EXX 450
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 [ ] 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 [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:24/07/2023 Personal - 25/07/2023 participantes**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**FABIOLA PRECIADO**	**18/08/2022**
2	**BRANDON EMANUEL GÓMEZ**	**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 Administrativo)**	**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: **08/05/2023-24/06/2023- 24/07/2023** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**FABIOLA PRECIADO**	**24/04/2023- 24/07/2023**
2	**BRANDON EMANUEL GÓMEZ**	**19/05/2023- 24/07/2023**
3	**SANDRA PATRICIA CUERVO**	**24/04/2023- 24/07/2023**
4	**LUZ DARY MORENO**	**24/04/2023- 24/07/2023**
5	**HECTOR MARTINEZ**	**24/04/2023- 24/07/2023**
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: FAVORABLE 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 [X] NC [ ] 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 20 Mes 02 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [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 PATACÓN	78,4	65,9
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	70,4	85,3
Proteína	SOBREBARRIGA MECHADA	73,1	67,4
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	7,8	9,5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	65,8	70,9
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	6	5,8
Postre	PAPAYA CON QUESO	13,2	7,5

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**: **10/06/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] 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 **08** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**: Mitos de la alimentaión (326 paticipantes) **Actividad Física**:promoción de laactividad fisica **Fecha Actividad: 14/07/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: **22/09/2022**	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	90	101	ninguna
1:36 p. m.	_____	_____	
2:00 p. m.	157	229	
3:00 p. m.	323	336	
3:30 p. m.	338	338	
Total	338	338	

Se realiza visita de supervisión al comedor la Estrella seguimiento al acta de visita 21/07/2023.

Se evidencia autorización de baja de cobertura para el plan de compras de 350 a 340 participantes, expedido por Nicolas Barragan de la SDIS con fecha 24/07/2023 por un periodo del 24/07/2023 hasta 29/07/2023.

Variables 2,3,5: No aplican, dado a que la supervisión inicio verificación a las 11:10 am. Se verificarán en próxima visita.

Variable 56: No aplica, se encuentra dentro del tiempo de ejecución.

Variable 63: No aplica, no tiene planes, ni requerimientos.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Los Intercambios son aprobados por el nutricionista del asociado según retroalimentación de Apoyo Técnico no indica que solo el Nutricionista local es quien aprueba en el caso de preparaciones completas y aquí se realiza Intercambio por faltas pero con sus preparaciones completas "se le presento Intercambios aprobados". Formato Recepción de Alimentos en visita anterior indica que se debe diligenciar de un modo y al momento que revisa argumenta que hoy no se debe diligenciar. "Aclare que la aclaración fue de la misma Interventoría Milena" se le presenta remisiones y le informo que si puede actualizar el formato debido a que se le esta presentando Recepción en físico por medio de las Remisiones en donde Comenta que no que ya igual deja la observación en donde le indico que tenia entendido que podia Solbentar el formato antes de terminar la visita" "se deja constancia que el formato tenia sus lotes y fechas".

Carlos Andres Reyes Montoy Responsable del Servicio. 1012354341

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se realizan intercambio de preparaciones en la semana 3 asi: menú 14 se intercambió el postre se dio melón con queso a cambio de manzana con helado, menú 15 se intercambió el postre se dio manzana con helado a cambio de melón con queso, menú 16 se intercambió la fruta del postre se dio pera a cambio de granadilla, menú 17 se intercambió postre se dio papaya con queso doble a cambio de banano con yogurt, estos intercambios no cuentan con el aval del nutricionista local.	Próxima Visita
O	8	No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se encontró en almacenamiento 1 paquete de carne molida del proveedor el triunfo declara en rotulo peso 5 kg y en verificación real se tiene peso 7,45 kg, y se observa miga de pan -Pan El country 1 kg con rotulo de fácil remoción.	Próxima Visita
O	9	Se evidencia que el formato de alimentos preparados en preparaciones como verdura campesina no registra temperatura de cocción y la temperatura de producto terminado se colocó ambiente, la preparación de atún, tomate, cilantro presenta temperatura de cocción 180 y la temperatura de producto terminado se colocó 84 y 80 es una preparación en frio no requiere cocción, hay preparaciones como banano con yogurt, sorbetes que presentan en el formato temperatura de cocción y no lo requieren. En el formato de recepción de alimentos que ingreso el día 22/07/2023, no coincide el registro de la remisión con el registro del formato de recepción en alimentos como: carne de cerdo presenta en remisión 34 kg y en formato registra 40 kg, carne molida registra en remisión ingreso de 34 kg y en formato registra 40 kg, en remisión registra 7 kg de helado y en formato registra 10,2 kg, queso doble crema en remisión registra 14 kg y en formato registra 15 kg.	Próxima Visita
O	15	El “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde con las existencias de los alimentos: en formato registra 3,8 kg de helado, 6,8 lt de leche,7,5 kg de queso y no hay existencias de estos alimentos, registra plátano maduro 54 kg y en existencias hay 27,3 kg.	Próxima Visita
O	43	Se evidencia que el aderezo queso se adicionan en el momento del servido y a temperatura 13,2°C a las 11:17 am y a la 1:08 pm se verifica que se adiciono a 7,5°C.	Próxima Visita
O	49	No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada silvestre T1= 7,8°C y T2= 9,5°C, postre papaya con queso T1=13,2°C y T2=7,5°C.	Próxima Visita
O	60	No se garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que se evidencia cables sueltos en techo del área de preparación , encima del área de cocción.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	12	21/07/2023	28/07/2023:2 Se evidencia Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas	X		Cerrado		
O	26	21/07/2023	28/07/2023:Se evidencia que continuo desprendimiento de pintura en pared detrás de equipos de congelación y refrigeración y en unión redondeada en área de cocina y muro de poceta al lado de nevera de refrigeración y pared en área de servido.		X	Abierto		
O	36	21/07/2023	28/07/2023:Se evidencia que se está implementando el plan de saneamiento adecuadamente, se encuentran áreas limpias y utensilios.	X		Cerrado		
O	39	21/07/2023	28/07/2023 Se evidencia patas que sostienen a la licuadora industrial con desprendimiento de pintura y estufa (sopa) con presencia de óxido, adicional se evidencia tapa de olla de papa criolla rota deteriorada, bascula de pesar alimentos en la base con desprendimiento de pintura		X	Abierto		
O	46	21/07/2023	28/07/2023:Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 17 semana 3 para el grupo mayores de 14 años en las preparaciones de sopa de patacón, sobre barriga mechada, ensalada silvestre, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Andrés Reyes Monroy	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1042354341	52696524
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)**	28/07/2023

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	161

						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	8	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	210	PESO MUESTREADO	243	213	200	221	207	185	246	208	228	238	183	225	201									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	101	95,2	105	98,6	88,1	117	99	109	113	87,1	107	95,7									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	1	2	2	1	1	3	3									
Mayores de 14 años	8	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	55	PESO MUESTREADO	75	61	55	51	59	74	63	64	62	57	68	60	57									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	136	111	100	92,7	107	135	115	116	113	104	124	109	104									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	1	1	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	8	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	136	128	119	118	123	132	128	131	120	111	102	123	118								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	106	98,3	97,5	102	109	106	108	99,2	91,7	84,3	102	97,5									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	8	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	230	163	121	77	97	84	91	124	103	102	109	93	104									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	230	163	121	77	97	84	91	124	103	102	109	93	104									
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	8	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	56	56	60	73	65	62	62	54	57	58	52	42	58								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,2	98,2	105	128	114	109	109	94,7	100	102	91,2	73,7	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	8	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	330	PESO MUESTREADO	350	340	340	330	350	360	350	350	340	330	380	350	360								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	103	103	100	106	109	106	106	103	100	115	106	109									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	8	BANANO CON YOGURT	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	82	88	91	80	75	80	76	84	93	87	79	81	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	110	114	100	93,8	100	95	105	116	109	98,8	101	100									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 17 : See videncia que se realzia intecambio en la preparación del postre, se da papaya con queso doble crema a cambio de banano con yogurt, este intercambio no tiene aval del nutricionista local.

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Henao Poc

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andres Reyes Henao

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):	**28/07/02023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON YOGURT	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Paz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andrés Rojas Monroy.

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	28	MES	07	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** ☐

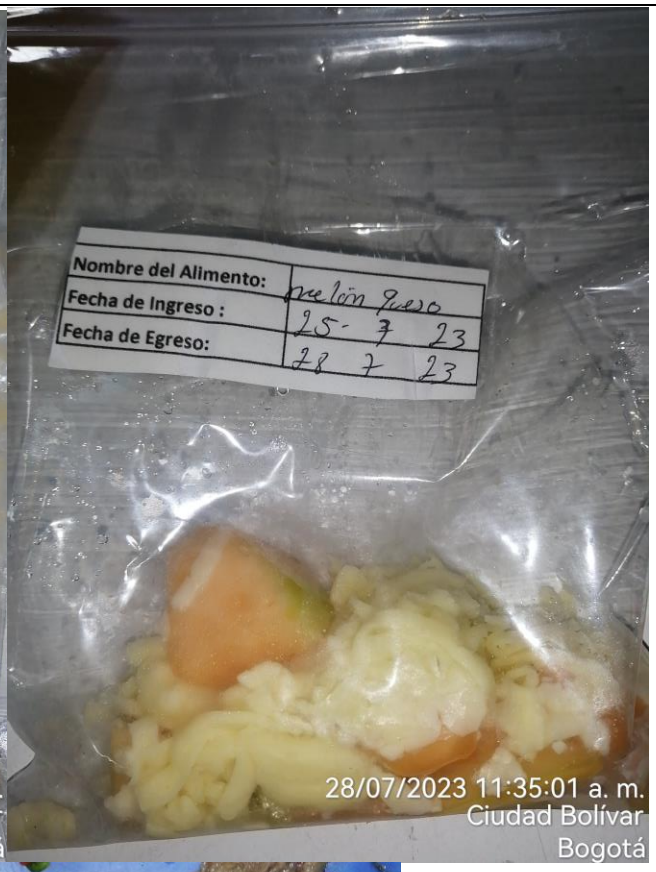
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



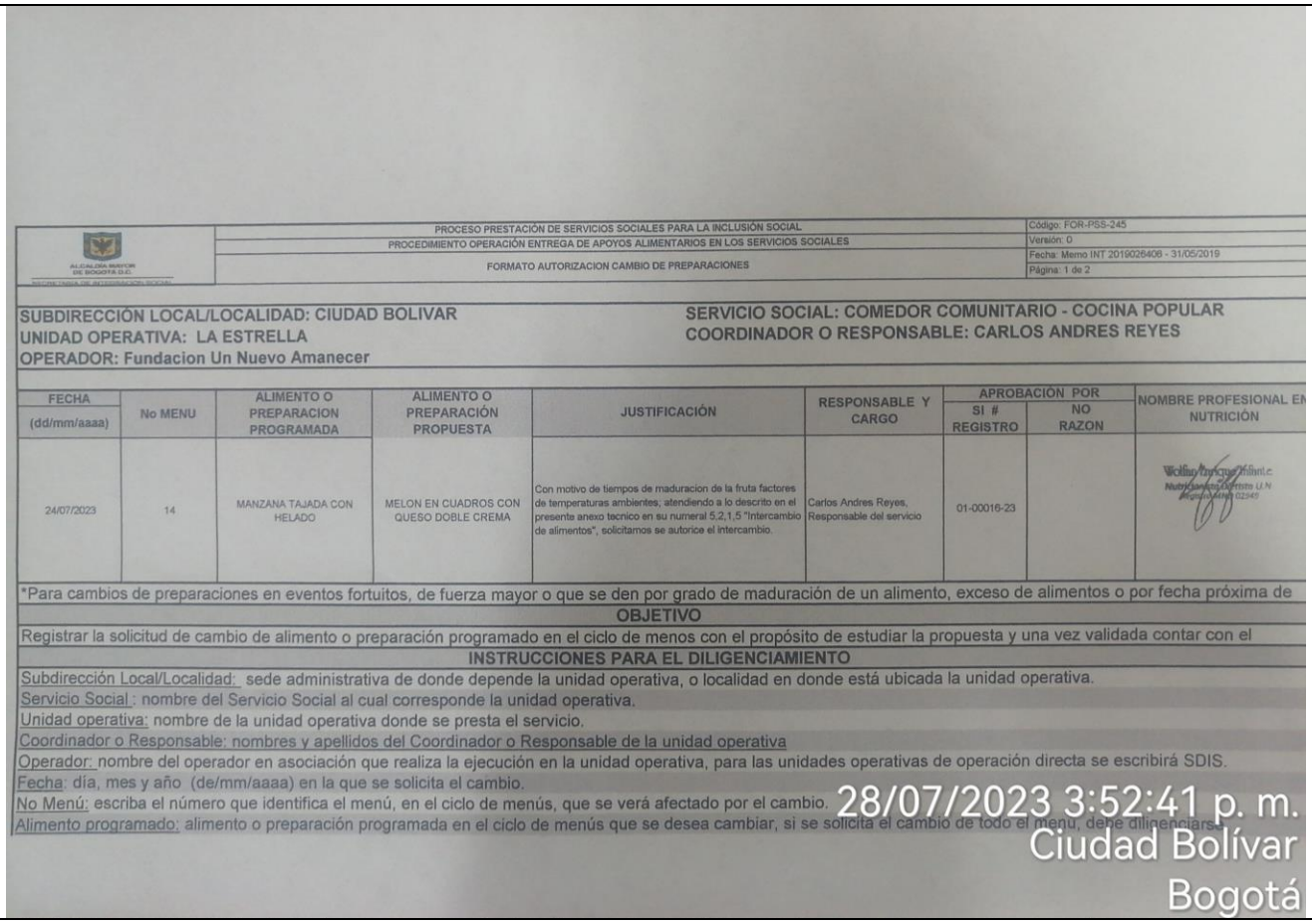

28/07/2023 11:32:14 a. m.
Ciudad Bolívar
Bogotá


Nombre del Alimento: melón Rojo
Fecha de Ingreso : 25- 7 23
Fecha de Egreso: 28 7 23
Nombre del Alimento: Pechuga a la Plancha
Fecha de Ingreso : 25- 7 23
Fecha de Egreso: 28 7 23
28/07/2023 11:32:23 a. m.
Ciudad Bolívar
Bogotá


Nombre del Alimento: Manzana helada
Fecha de Ingreso : 26 7 23
Fecha de Vencimiento: 29 7 23
Lote:
28/07/2023 11:34:53 a. m.
Ciudad Bolívar
Bogotá


Nombre del Alimento: melón puro
Fecha de Ingreso : 25 7 23
Fecha de Egreso: 28 7 23
28/07/2023 11:35:01 a. m.
Ciudad Bolívar
Bogotá


28/07/2023 12:12:12 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR**
UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA — **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES**
OPERADOR: Fundacion Un Nuevo Amanecer

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR SI # REGISTRO	APROBACIÓN POR NO RAZON	NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
24/07/2023	14	MANZANA TAJADA CON HELADO	MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	Con motivo de tiempos de maduracion de la fruta factores de temperaturas ambientes; atendiendo a lo descrito en el presente anexo tecnico en su numeral 5.2.1.5 "Intercambio de alimentos", solicitamos se autorice el intercambio.	Carlos Andres Reyes, Responsable del servicio	01-00016-23		

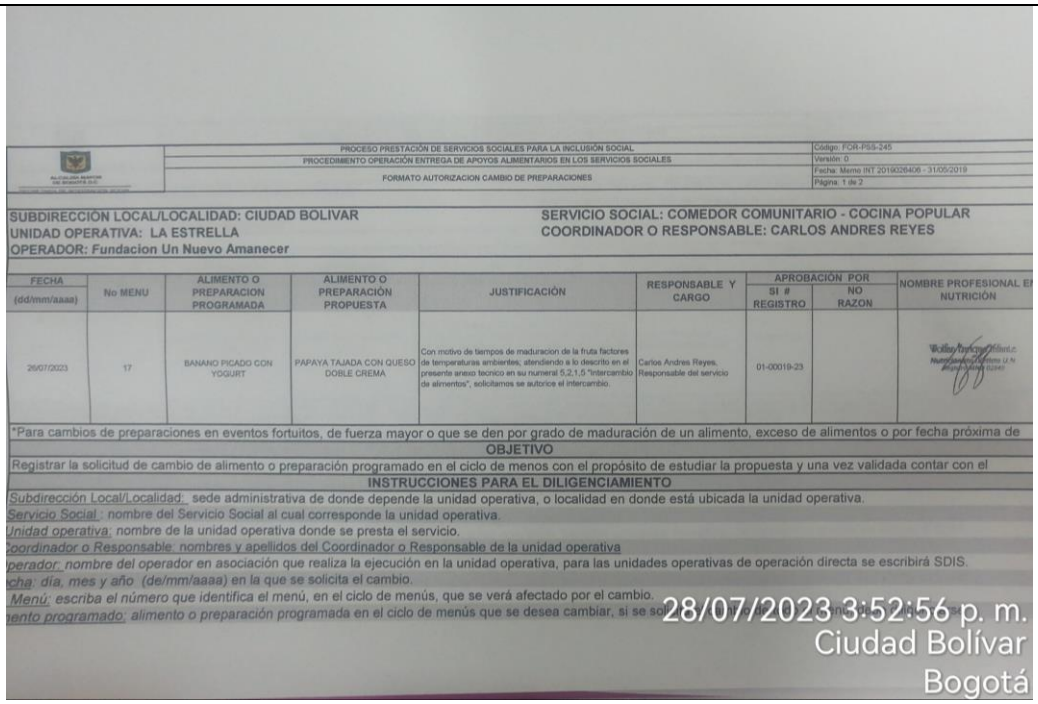
*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menu, debe diligenciarse



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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR
UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
OPERADOR: Fundacion Un Nuevo Amanecer
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR SI # REGISTRO	APROBACIÓN POR NO RAZON	NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
26/07/2023	17	BANANO PICADO CON YOGURT	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	Con motivo de tiempos de maduracion de la fruta factores de temperaturas ambientes; atendiendo a lo descrito en el presente anexo tecnico en su numeral 5.2.1.5 "Intercambio de alimentos", solicitamos se autorice el intercambio.	Carlos Andres Reyes, Responsable del servicio	01-00019-23		

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de

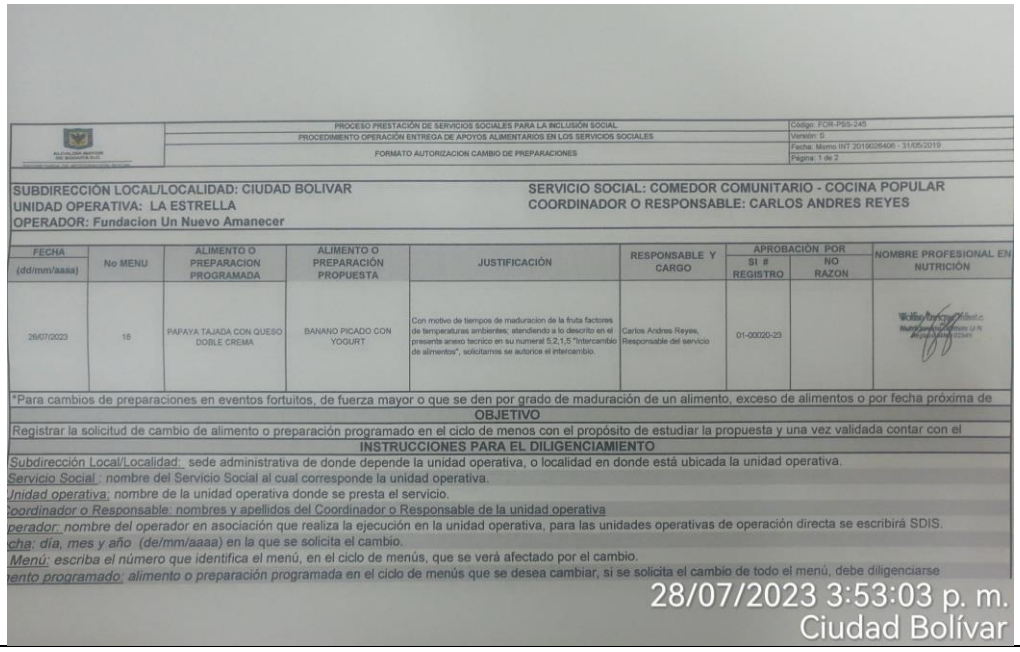
OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se so

28/07/2023 3:52:56 p. m.
Ciudad Bolívar
Bogotá



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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR
UNIDAD OPERATIVA: LA ESTRELLA
OPERADOR: Fundacion Un Nuevo Amanecer
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS ANDRES REYES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR SI # REGISTRO	APROBACIÓN POR NO RAZON	NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
26/07/2023	18	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO CON YOGURT	Con motivo de tiempos de maduracion de la fruta factores de temperaturas ambientes; atendiendo a lo descrito en el presente anexo tecnico en su numeral 5.2.1.5 "Intercambio de alimentos", solicitamos se autorice el intercambio.	Carlos Andres Reyes, Responsable del servicio	01-00020-23		

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse

28/07/2023 3:53:03 p. m.
Ciudad Bolívar

No de Variable: 1

Descripción: Se realizan intercambio de preparaciones en la semana 3 asi: menú 14 se intercambió el postre se dio melón con queso a cambio de manzana con helado, menú 15 se intercambió el postre se dio manzana con helado a cambio de melón con queso, menú 16 se intercambió la fruta del postre se dio pera a cambio de granadilla, menú 17 se intercambió postre se dio papaya con queso doble a cambio de banano con yogurt, estos intercambios no cuentan con el aval del nutricionista local.

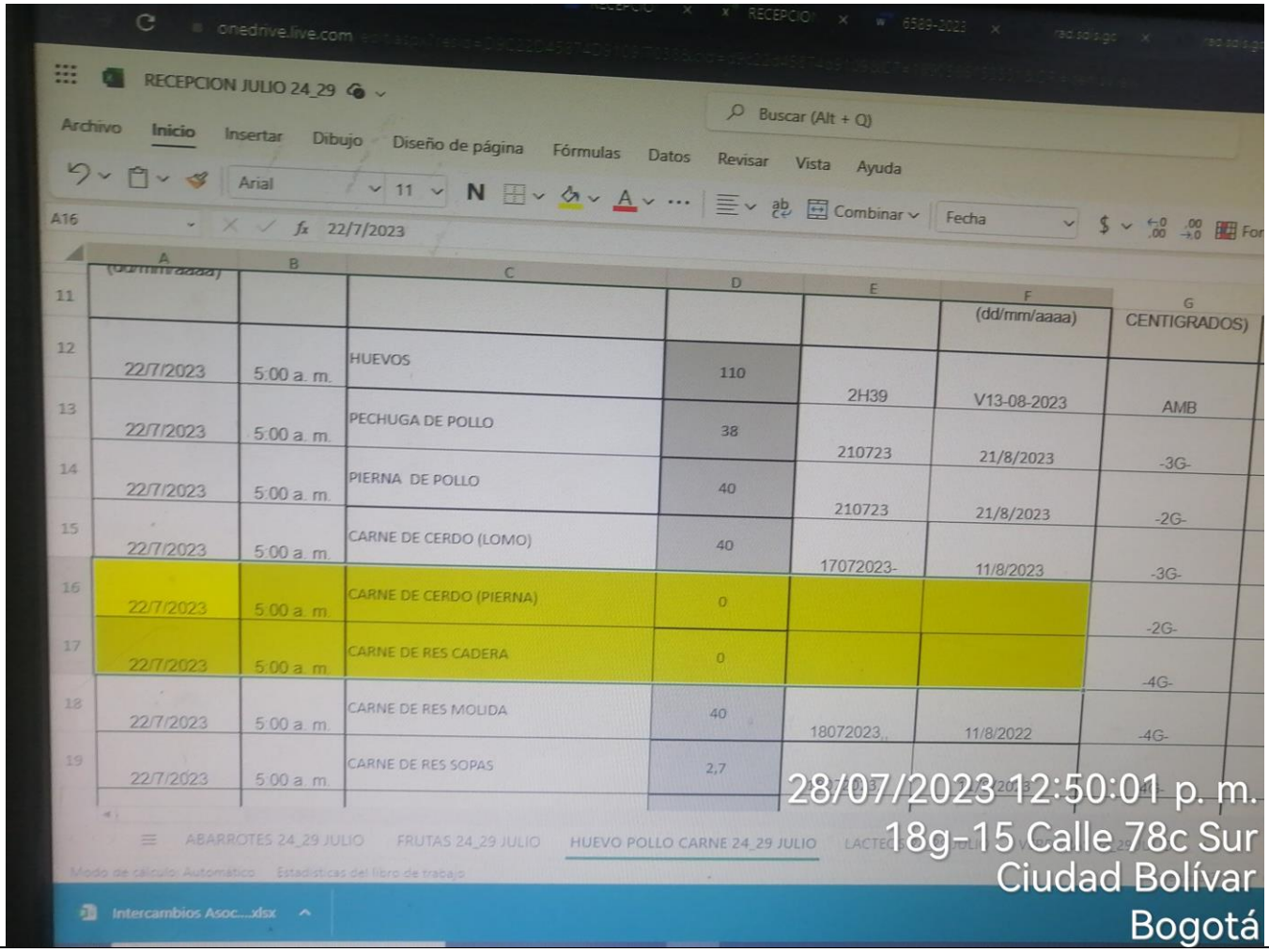






No de Variable: 8

Descripción: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se encontró en almacenamiento 1 paquete de carne molida del proveedor el triunfo declara en rotulo peso 5 kg y en verificación real se tiene peso 7,45 kg, y se observa miga de pan -Pan El country 1 kg con rotulo de fácil remoción.



	A	B	C	D	E	F	G
11	(dd/mm/aaaa)					(dd/mm/aaaa)	CENTIGRADOS)
12	22/7/2023	5:00 a. m.	HUEVOS	110	2H39	V13-08-2023	AMB
13	22/7/2023	5:00 a. m.	PECHUGA DE POLLO	38	210723	21/8/2023	-3G-
14	22/7/2023	5:00 a. m.	PIERNA DE POLLO	40	210723	21/8/2023	-2G-
15	22/7/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (LOMO)	40	17072023-	11/8/2023	-3G-
16	22/7/2023	5:00 a. m.	CARNE DE CERDO (PIERNA)	0			-2G-
17	22/7/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES CADERA	0			-4G-
18	22/7/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES MOLIDA	40	18072023	11/8/2022	-4G-
19	22/7/2023	5:00 a. m.	CARNE DE RES SOPAS	2,7			



COMERCIALIZADORA
JULCAR SAS
NIT. 900.588.585-5

REGIMEN COMUN
EMAIL COMERCIALIZADORAJULCAR@GMAIL.COM
PRINCIPAL CARRERA 80 8-11 APTO 1346 TORRE 6 315 4919065

REMISION L1472

Señor(es): FUNDACION UN NUEVO AMANECER — NIT 900067669-1
Direccion: COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULARLA LA ESTRELLA — Telefono: 3012373416
Ciudad : BOGOTA

FECHA 22/7/2023

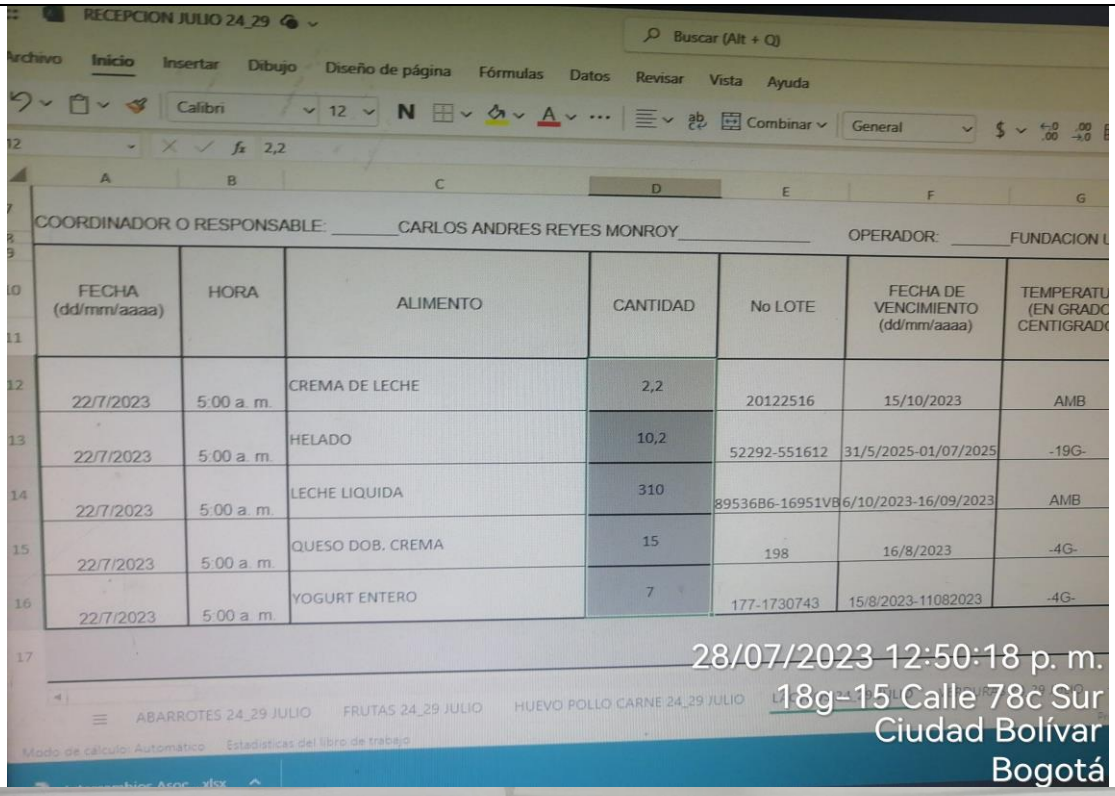
ITEM	PRESENTACION	ARTICULO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	KILOS	CARNE DE CERDO PIERNA	34,0	
2	KILOS	CARNE DE RES SOPA	3,0	
3	KILOS	CERNE DE RES MOLIDA	34,0	
4	KILOS	MENUDO DE RES	5,0	
5	KILOS	PECHUGA DE POLLO	38,0	
6	KILOS	PERNIL DE POLLO	40,0	
7	KILOS	SOBREBARRIGA	68,0	
8				
9				
10				

NOTAS

Firma y Sello del Cliente

COMERCIALIZADORA JULCAR SAS

28/07/2023 3:53:32 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá

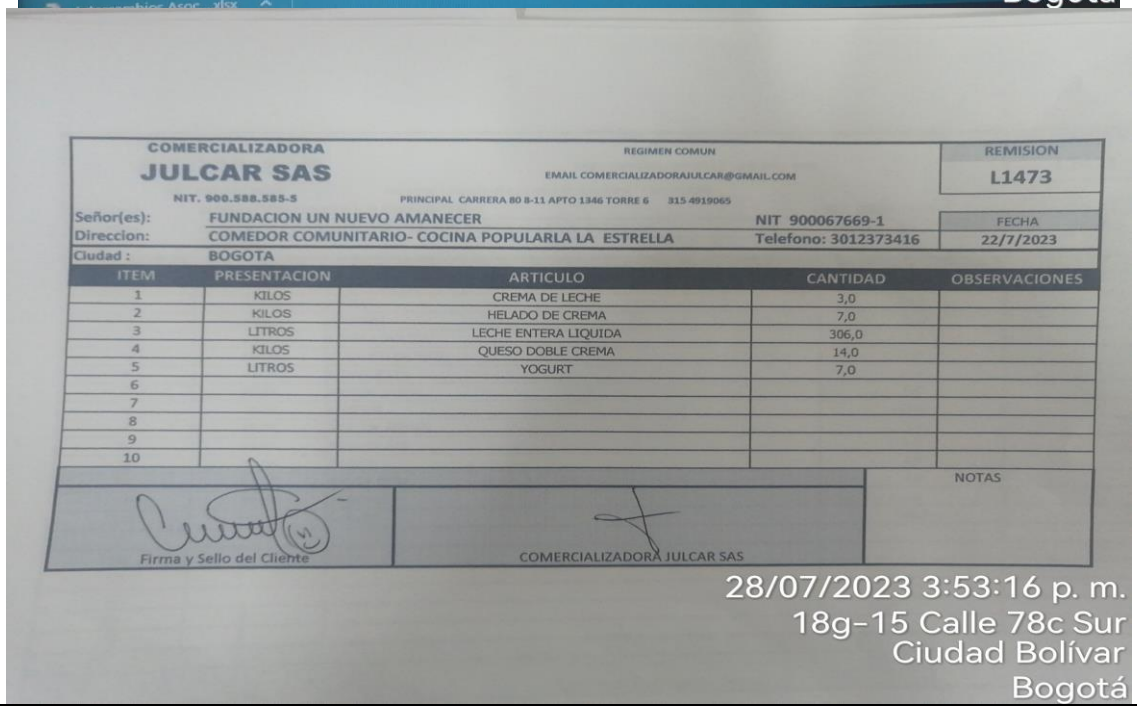


RECEPCION JULIO 24_29

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____CARLOS ANDRES REYES MONROY_____ OPERADOR: _____FUNDACION U

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATU (EN GRADO CENTIGRADO
22/7/2023	5:00 a. m.	CREMA DE LECHE	2,2	20122516	15/10/2023	AMB
22/7/2023	5:00 a. m.	HELADO	10,2	52292-551612	31/5/2025-01/07/2025	-19G-
22/7/2023	5:00 a. m.	LECHE LIQUIDA	310	89536B6-16951VB	6/10/2023-16/09/2023	AMB
22/7/2023	5:00 a. m.	QUESO DOB. CREMA	15	198	16/8/2023	-4G-
22/7/2023	5:00 a. m.	YOGURT ENTERO	7	177-1730743	15/8/2023-11082023	-4G-

28/07/2023 12:50:18 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá



COMERCIALIZADORA JULCAR SAS
NIT. 900.588.585-5
REGIMEN COMUN
EMAIL COMERCIALIZADORAJULCAR@GMAIL.COM
PRINCIPAL CARRERA 80 8-11 APTO 1346 TORRE 6 315 4919065

REMISION L1473

Señor(es): FUNDACION UN NUEVO AMANECER NIT 900067669-1
Direccion: COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULARLA LA ESTRELLA Telefono: 3012373416
Ciudad : BOGOTA
FECHA 22/7/2023

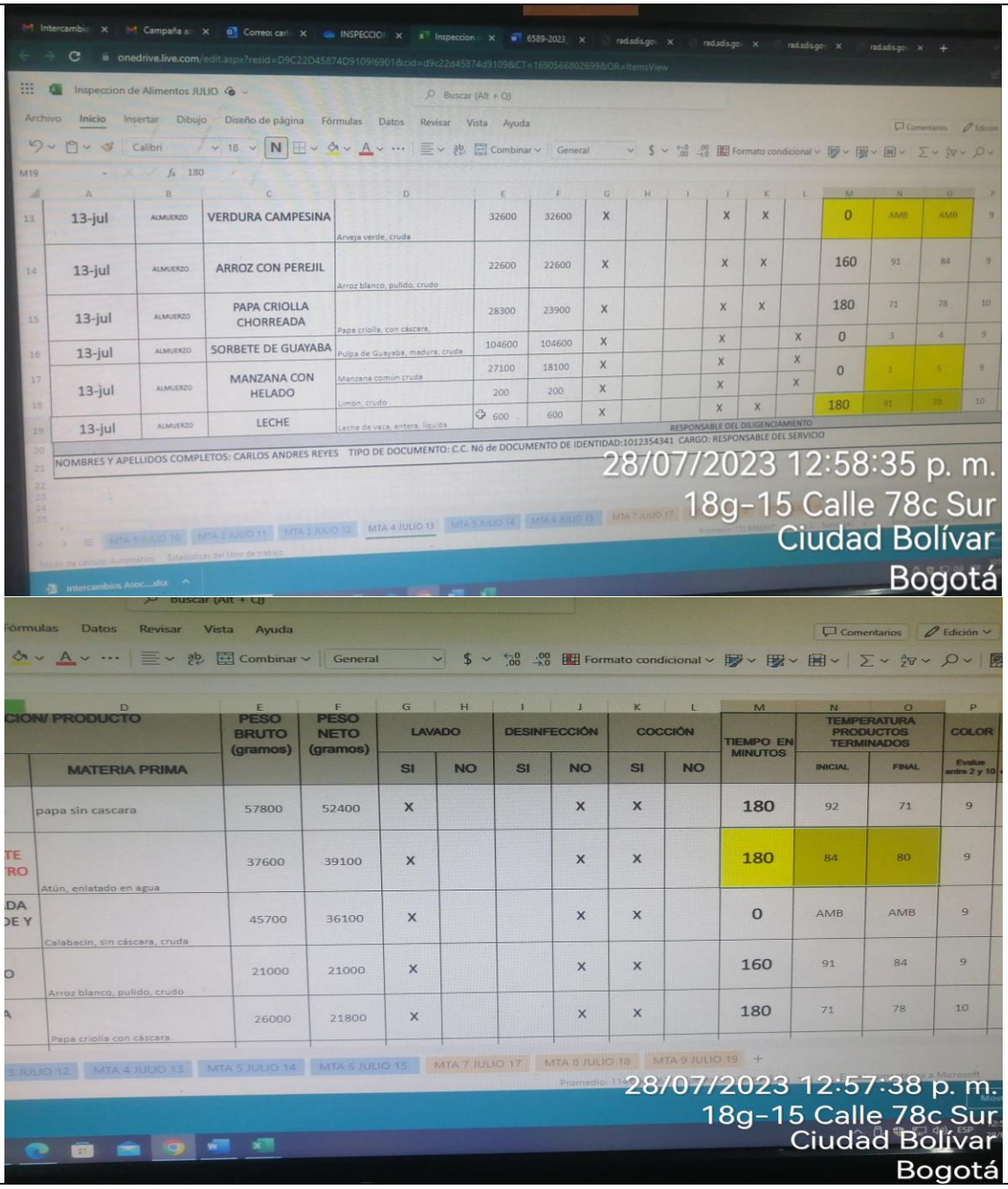
ITEM	PRESENTACION	ARTICULO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	KILOS	CREMA DE LECHE	3,0	
2	KILOS	HELADO DE CREMA	7,0	
3	LITROS	LECHE ENTERA LIQUIDA	306,0	
4	KILOS	QUESO DOBLE CREMA	14,0	
5	LITROS	YOGURT	7,0	
6				
7				
8				
9				
10				

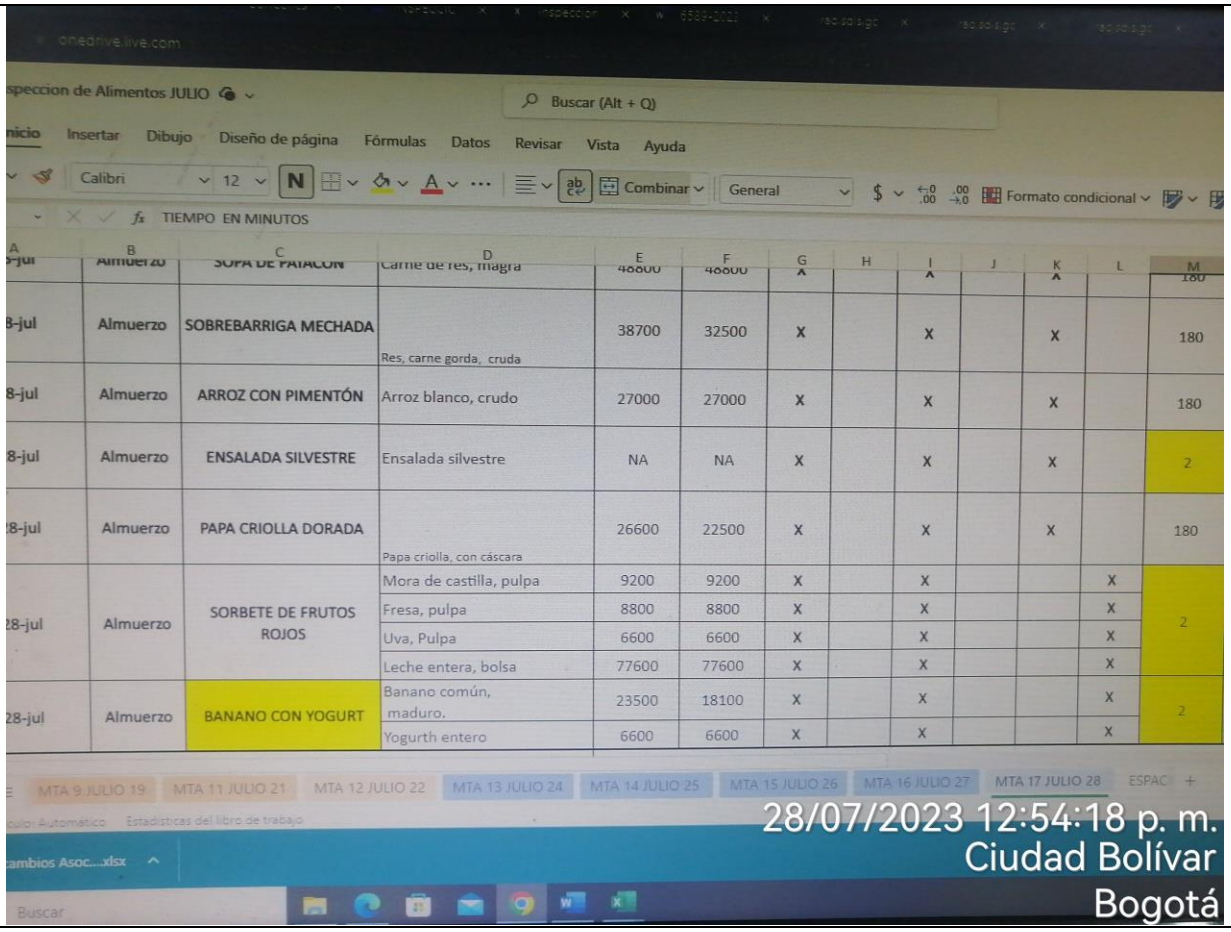
NOTAS

Firma y Sello del Cliente

COMERCIALIZADORA JULCAR SAS

28/07/2023 3:53:16 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá

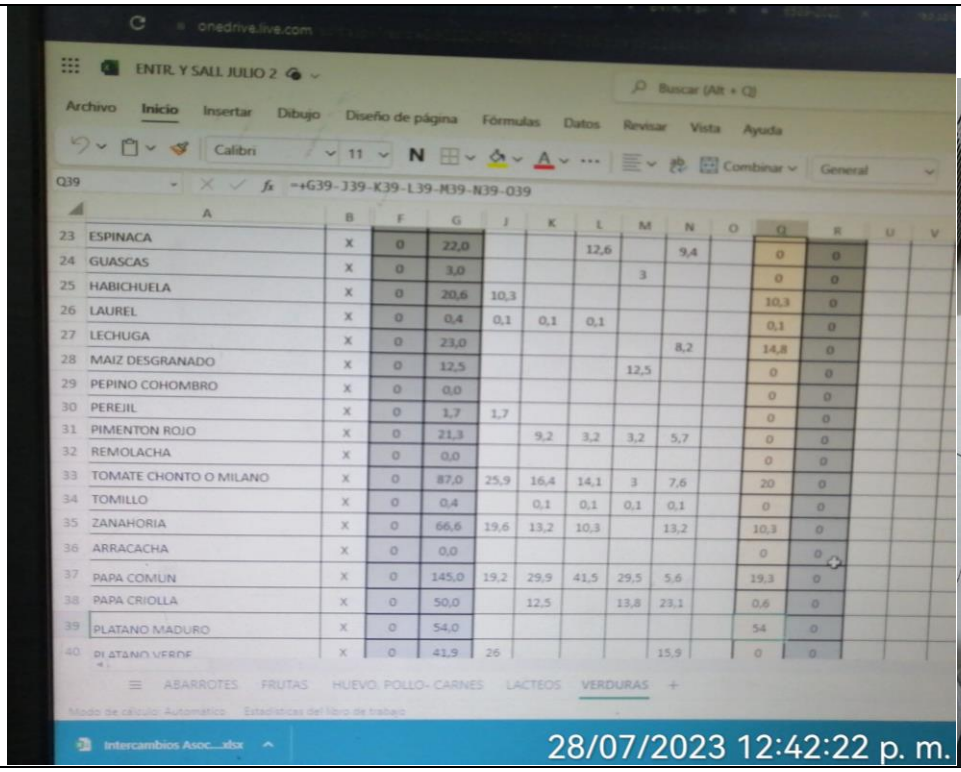

28/07/2023 12:58:35 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá
28/07/2023 12:57:38 p. m.
18g-15 Calle 78c Sur
Ciudad Bolívar
Bogotá



No de Variable: 9

Descripción: Se evidencia que el formato de alimentos preparados en preparaciones como verdura campesina no registra temperatura de cocción y la temperatura de producto terminado se colocó ambiente, la preparación de atún, tomate, cilantro presenta temperatura de cocción 180 y la temperatura de producto terminado se colocó 84 y 80 es una preparación en frio no requiere cocción, hay preparaciones como banano con yogurt, sorbetes que presentan en el formato temperatura de cocción y no lo requieren.
En el formato de recepción de alimentos que ingreso el día 22/07/2023, no coincide el registro de la remisión con el registro del formato de recepción en alimentos como: carne de cerdo presenta en remisión 34 kg y en formato registra 40 kg, carne molida registra en remisión ingreso de 34 kg y en formato registra 40 kg, en remisión registra 7 kg de helado y en formato registra 10,2 kg, queso doble crema en remisión registra 14 kg y en formato registra 15 kg.


ENTR. Y SALI. JULIO 2
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujo
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
Ayuda
Buscar (Alt + Q)
Calibri
12
Combinar
N18
7
CREMA DE LECHE X 0 2,2 2,2 0 0
HELADO X 0 10,2 6,4 3,8 0
LECHE LIQUIDA X 0 310 76 76 75,6 75,6 6,8 0
QUESO DOB. CREMA X 0 15 7,5 7,5 0
YOGURT ENTERO X 0 7 7 0 0
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS ANDRES REYES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE ID
28/07/2023 12:41:12 p. m.





No de Variable: 15

Descripción: El “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde con las existencias de los alimentos: en formato registra 3,8 kg de helado, 6,8 lt de leche,7,5 kg de queso y no hay existencias de estos alimentos, registra plátano maduro 54 kg y en existencias hay 27,3 kg.





No de Variable: 43

Descripción: Se evidencia que el aderezo queso se adicionan en el momento del servido y a temperatura 13,2°C a las 11:17 am y a la 1:08 pm se verifica que se adiciono a 7,5°C.









No de Variable: 49

Descripción: No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada silvestre T1= 7,8°C y T2= 9,5°C, postre papaya con queso T1=13,2°C y T2=7,5°C.



No de Variable: 60

Descripción: No se garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que se evidencia cables sueltos en techo del área de preparación , encima del área de cocción.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____17_____

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