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	27	11	2023	Hora Inicio	9:10am	Hora Finalización	4:00 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: **352**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **335** Total Asistencia del Día: **335** Total Histórico de Asistencia: **58594**

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 [ ] NC [X] 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	CONCHITAS	6,33	6,5
	———	———	———
	———	———	———
	———	———	———
Cereal	CILANTRO	———	———
	———	———	———
Verdura o ensalada	ARVEJA	8,5	8,55,
	HABICHUELA	8,5	8,62
	ZANAHORIA	10,6	10,71

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	———	———	———
	———	———	———
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	19,3	19,42
	———	———	———
Bebida de fruta	TOMATE DE ÁRBOL	23,63	24
	LECHE	74,57	75
Postre	FRESA	17,3	17,5
	CREMA DE LECHE	2,34	2,5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] 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	———	DISTRIPOLLO MAC	22/09/2023	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778
Carne	JULCAR	———	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2023	7/10/2023	7/10/2023	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	———	9/01/2023	———	JKV 731
Crema de leche	JULCAR	———	MAKRO	24/01/2023	———	9/01/2023	———	JKV 731
Huevos	JULCAR	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/09/2023	———	TFT 937
Atún	JULCAR	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/09/2023	———	TFT 937
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:14/11/2023 Personal y 10/11/2023 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**	**24/08/2023**
2	**BRANDON EMANUEL GÓMEZ**	**13/04/2023**
3	**BLANCA ESPAÑA**	**16/05/2023**
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)**	**15/09/2023**
9	**BLANCA MARTIN (Reemplazo)**	**23/01/2023**

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: **20/05/2023-19/05/2023-12/10/2023-23/11/2023** 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- 19/05/2023-12/10/2023-08/11/2023**	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- 24/07/2023-25/08/2023- 23/09/2023-23/10/2023-17/11/2023** 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: PREPARACIÓN, SERVIDO DE ALIMENTOS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**FABIOLA PRECIADO**	**24/04/2023- 17/11/2023**
2	**BRANDON EMANUEL GÓMEZ**	**19/05/2023- 17/11/2023**
3	**HECTOR MARTINEZ**	**24/04/2023- 17/11/2023**
4	**LUZ DARY MORENO**	**24/04/2023- 17/11/2023**
5	**BLANCA ESPAÑA**	**08/11/2023-17/11/2023**
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: FAVORABLE Porcentaje de Cumplimiento: 99 %** **Fecha: Día: 19 Mes: 09 Año: 2022 Nº Acta: ASO2S062589** **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: **15/08/2023** 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 15 Mes 08 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 [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [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 CONCHITAS	75,6	68,9
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	84	79,8
Proteína	CARNE DE RES MECHADA	72,1	73
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	32,6	16,9
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	65,2	66,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	1,5	6
Postre	FRESAS CON CREMA	5,6	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**: 24/07/2023 envio 26/08/2023 ajuste	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: 08/11/2023** **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: Alimentación ejercicios y deporte** (72 paticipantes) **Actividad Física**:Promoción de la actividad fisica **Fecha Actividad: 17/11/2023**	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: 22/11/2023 _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS. **Enviado 06/06/2023** **socialización 15/05/2023**	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: **07/11/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

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	49	75	**Se encuentra diferencias en el momento de ingreso de los participantes en rad y planilla. En el RAD al finalizar quedaron 335 participantes y en planilla quedo 337 participantes,el plan de compras esta para 335 participantes.**
1:36 p. m.	112	186	
2:00 p. m.	206	292	
3:00 p. m.	305	334	
3:30 p. m.	337	337	
Total	337	337	

Se realiza visita de supervisión al comedor la Estrella seguimiento al acta de visita 22/11/2023

Se evidencia autorización de baja de cobertura para el plan de compras de 350 a 335 participantes, expedido por Nicolas Barragan de la SDIS con fecha 27/11/2023 por un periodo del 27/11/2023 hasta 02/12/2023.

Variable 51: se evidencia toma de datos antropométricos a participantes menores de 5 años (5) y 3 gestantes con fecha 17/11/2023. la toma masiva ya se completo.

Variables 53,54: No aplica, dado que no se ha realizado la socialización del diagnostico, ni las canalizaciones encontrandose en tiempos de ejecución, el nutricionista local realizo la socialziación el día 30/10/2023.

Variable 58: El asociado presenta concepto de bomberos con fecha 07/11/2023, digital, manifiesta que fue enviado por correo, que no se presenta en fisico por tal motivo.

Variable 58: El asociado presenta concepto de bomberos con fecha 07/11/2023, digital, manifiesta que fue enviado por correo, que no se presenta en fisico por tal motivo.

Se evidencia toma de muestras microbiologicas el día 10/11/2023 se tomaro Producto terminado: hamburguesa cocida de res, jugo de feijoa, frotis de cuchillo y frotis de manos limpias. El día 15/11/2023 se socializarón los resultados los cuales salieron no conforme para frotis de superficie (cuchillo) por presencia de Recuernto de Mesofilos aerobios. se realizo capacitación en caracteristicas microbiologicas en los procesos del comedor con fecha 23/11/2023

Se evidencia que según reporte de planilla ingresaron 337 participantes y en rad quedaron 335 participantes, se observa alimentos sobrantes de exceso en verduras con 11,6 Kg de preparación, sobrante de sorbete y de fresa. El plan de comrpas esta autorizado para 335 participantes.

En visita de supervisión, no se encontraba la profesional social, el responsable manifiesta que se encontraba en un encuentro distrital de inclusión social, por tal motivo, no estuvo presente en el comedor.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Compromiso de Capacitación al Personal Manipulador en limpieza y desinfección se Realizara de Inmediato
Carlos Andres Reyes Monroy CC 1012354341
Responsable del Servicio.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos acorde con lo establecido anexo técnico, como es el caso de la verdura, dado que se verificó que disponían de 15, 85 kg de verduras de acuerdo a la minuta y grupos de edad requerían 30,7 kg según minuta del comedor, de igual manera se evidencio con la fresa del postre se disponía lista para el servicio 16,5 kg y para la población del comedor requiere 17,3 kg, se procede a preparar y completar una vez la supervisión verifico. adicional el personal manipulador no sabe las cantidades peso neto establecido a preparar, tampoco disponen de la minuta para la preparación. Se evidencia que los procedimientos de desinfección de las bolsas de leche no se realizan acorde a los procedimientos, pues se realizó en 5 litros únicamente el lavado de 75 bolsas, no se cambia el agua en la misma agua se utiliza por baches y la pulpa de fruta es lavada pero no se realzia la desinfección.	Próxima Visita
R	9	Se evidencia que no se preparan los alimentos acordes a las minutas, dado que no se toman los pesos netos, como fue el caso de la verdura y fresa que presento déficit, y no se tenía conocimiento de la cantidad que fue adicionada para la preparación. El plan de compras no se encuentra ajustado acorde a los grupos de edad con lo que cuenta el comedor en el momento de la visita, se tiene en plan de compras grupos de edad 3 a 5 años= 6, 6 a 8 años = 62, 9 a 13 = 106, mayores de 14 años = 161 con un total de 235 participantes, sin embargo, en los listados de asistencia aparecen , 3 a 5 años = 5, 6 a 8 años = 36, 9 a 13 = 106 participantes y mayores de 14 años 203 participantes encontrándose una gran, diferencia en los participantes de 6 a 8 años, no siendo acordes por lo tanto se genera requerimiento.	Inmediato
O	36	Se evidencia que no se implementa los procedimientos de limpieza y desinfección acordes al plan de saneamiento, dado que se observa área de basuras con caneca en mal estado, sucia, piso sucio con exceso de lixiviados, de igual manera se evidencia que los procedimientos de desinfección de las bolsas de leche no se realizan acorde a los procedimientos, pues se realizó en 5 litros únicamente el lavado de 75 bolsas, no se cambia el agua en la misma agua se utiliza por baches.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia olla a presión, no presenta cierre hermético, se utiliza cuchara para cerrar, caneca de depósito de desechos se encuentra en mal estado	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	46	25/10/2023	27/11/2023: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 1 semana 1 para grupos de edad mayores de 14 años en preparaciones: carne de res mechada, verdura cocidas con mayonesa fría, papa criolla dorada, postre fresas con crema, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto	X	
O	15	22/11/2023	27/11/2023: el “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos en: Pimentón en formato registra 7 Kg y en existencias hay 8,2 kg, arveja en formato registra 23,9 Kg y en existencias hay 15,95 kg, helado en formato registra 15 kg y en existencias hay 14,7 kg, Sobrebarriga en formato registra 34,8 kg y en existencias hay 34,45 kg. el peso registrado en formato para atún 51,45 kg no es acorde al peso real del producto en drenado tiene 28,63 kg se debe tener en cuenta el peso del producto, sin incluir la lata.		X	Abierto		
O	20	22/11/2023	27/11/2023 Se evidencia nueva capacitación al personal manipulador nuevo en minuta patrón con fecha 23/11/2023	X		Cerrado		
O	25	22/11/2023	27/11/2023: Se evidencia que se ajustó anjeo de la ventana de área de preparación.	X		Cerrado		
O	49	22/11/2023	27/11/2023 Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de las preparación verdura cocida con mayonesa fría dado que reporta T1 = 32,6°C y T2= 16,9°C.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Andrés Reyes Monroy	Hilena Monroy R.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012354341	52 696 584
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	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):	**27/11/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES MECHADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON CREMA	FRESAS CON 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 R	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andres Reyes Monroy

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)**	**27/11/2023**

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	13	**SOPA DE CONCHITAS**	**SOPA DE CONCHITAS**	210	PESO MUESTREADO	222	224	236	203	235	218	205	203	215	217	192	210	224								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	107	112	96,7	112	104	97,6	96,7	102	103	91,4	100	107									
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**CARNE DE RES MECHADA**	**CARNE DE RES MECHADA**	55	PESO MUESTREADO	39	41	56	63	61	59	57	60	46	63	68	66	62									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	70,9	74,5	102	115	111	107	104	109	83,6	115	124	120	113									
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	3	3	3	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**ARROZ CON CILANTRO**	**ARROZ CON CILANTRO**	121	PESO MUESTREADO	117	121	123	126	132	122	118	127	118	124	123	123	119								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,7	100	102	104	109	101	97,5	105	97,5	102	102	102	98,3									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	85	PESO MUESTREADO	62	81	71	102	71	77	74	78	80	78	84	85	71									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	72,9	95,3	83,5	120	83,5	90,6	87,1	91,8	94,1	91,8	98,8	100	83,5									
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**PAPA CRIOLLA DORADA**	**PAPA CRIOLLA DORADA**	57	PESO MUESTREADO	49	70	71	64	69	67	79	59	45	44	48	53	55									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	123	125	112	121	118	139	104	78,9	77,2	84,2	93	96,5									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	**SORBETE DE TOMATE DE ARBOL**	330	PESO MUESTREADO	300	280	340	330	300	310	320	350	330	300	310	320	340								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,9	84,8	103	100	90,9	93,9	97	106	100	90,9	93,9	97	103									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	**FRESAS CON CREMA**	**FRESAS CON CREMA**	67,5	PESO MUESTREADO	40	58	78	68	67	75	71	78	71	86	73	80	61									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	59,3	85,9	116	101	99,3	111	105	116	105	127	108	119	90,4									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	1	3	1	3	1	3	1	3									

OBSERVACIONES: Semana 1 - Menù 1

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Andres Reyes 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	27	MES	11	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

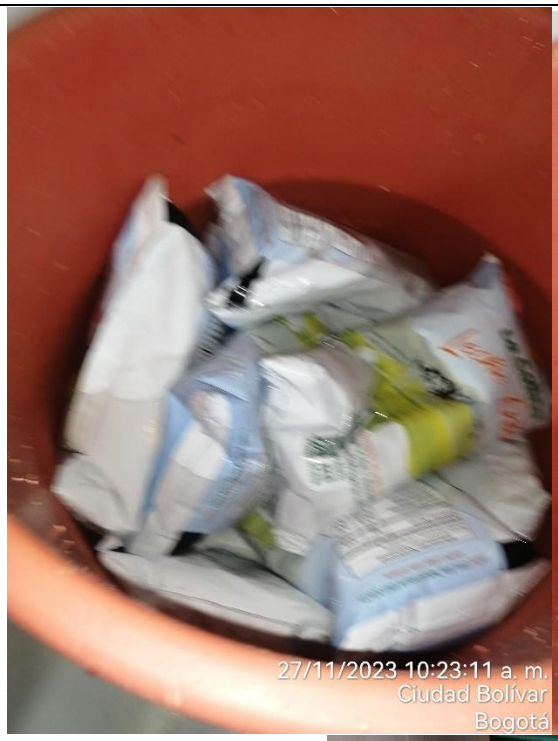






No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos acorde con lo establecido anexo técnico, como es el caso de la verdura, dado que se verificó que disponían de 15, 85 kg de verduras de acuerdo a la minuta y grupos de edad requerían 30,7 kg según minuta del comedor, de igual manera se evidencio con la fresa del postre se disponía lista para el servicio 16,5 kg y para la población del comedor requiere 17,3 kg, se procede a preparar y completar una vez la supervisión verifico. adicional el personal manipulador no sabe las cantidades peso neto establecido a preparar, tampoco disponen de la minuta para la preparación.
Se evidencia que los procedimientos de desinfección de las bolsas de leche no se realizan acorde a los procedimientos, pues se realizó en 5 litros únicamente el lavado de 75 bolsas, no se cambia el agua en la misma agua se utiliza por baches y la pulpa de fruta es lavada pero no se realiza la desinfección.







No de Variable: 36

Descripción: Se evidencia que no se implementa los procedimientos de limpieza y desinfección acordes al plan de saneamiento, dado que se observa área de basuras con caneca en mal estado, sucia, piso sucio con exceso de lixiviados, de igual manera se evidencia que los procedimientos de desinfección de las bolsas de leche no se realizan acorde a los procedimientos, pues se realizó en 5 litros únicamente el lavado de 75 bolsas, no se cambia el agua en la misma agua se utiliza por baches.

No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia olla a presión, no presenta cierre hermético, se utiliza cuchara para cerrar, caneca de depósito de desechos se encuentra en mal estado





No de Variable: 49

Descripción: 27/11/2023 Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de las preparación verdura cocida con mayonesa fría dado que reporta T1 = 32,6°C y T2= 16,9°C.







OBSERVACIONES ADICIONALES:

Se evidencia que según reporte de planilla ingresaron 337 participantes y en rad quedaron 335 participantes, se observa alimentos sobrantes de exceso en verduras con 11,6 Kg de preparación, sobrante de sorbete y de fresa. El plan de compras está autorizado para 335 participantes.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1___ MENÚ: _____1_____

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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