ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	19	12	2023	Hora Inicio	9:40 a. m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6604-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN LA SIEMBRA**

Nombre Comedor Comunitario : **113563- CCCP - 08-007 EL AMPARO**

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

Nombre Responsable del Servicio: **JHON SOTO QUINTERO**

2. Ubicación

Localidad: **KENNEDY** Barrio: **EL AMPARO** Dirección: **CRA 81F # 42-37 SUR**

Tel: **6017321618** Cel.: **3184263886** Correo Electrónico: comedorelamparo@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **400** Nº Participantes en Atención: **399**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **400** Total Asistencia del Día: **389** Total Histórico de Asistencia: **77015**

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	CUCHUCO DE TRIGO	———	———
	ZANAHORIA		
	ARVEJA	———	———
	HABICHUELA	———	———
Cereal	ARROZ	———	———
	ARVEJA	———	———
Verdura o ensalada	LECHUGA	11,12	11,14
	TOMATE	13,33	13,5
	CEBOLA CAB	9,92	9,97

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES	———	———
Tubérculo o plátano	PAPA	———	———
	MARGARINA	———	———
Bebida de fruta	GUANABANA	———	———
	LECHE	———	———
Postre	MANDARINA	37,34	37,75
	———	———	———

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	____	____	EL TRIUNFO	28/08/2023	17/05/2019	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154
Carne	____	____	EL TRIUNFO	28/08/2023	17/05/2019	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154
Leche	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	6/09/2023	____	WPQ 088
Queso	____	____	ALKOSTO	6/02/2023		6/09/2023	____	WPQ 088
Yogurt	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	6/09/2023	____	WPQ 088
Helado	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	6/09/2023	____	WPQ 088
Crema de leche	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	6/09/2023	____	WPQ 088
Huevos	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	13/09/2023	____	WHO 764
Atún	____	____	ALKOSTO	6/02/2023	____	13/09/2023	____	WHO 764
Pulpas	____	____	FULLFRUTAS	25/05/2023	____	6/12/2023	____	VEQ 886

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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización: 06/12/2023 personal - 21/11/2023 (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	**JHON MANUEL CARDENAS**	**17/05/2023**
2	**MARIA DEL PILAR RUBIO**	**3/01/2023**
3	**MARIA JANETH CASTRO**	**27/03/2023**
4	**DANNA MILETH RODRIGUEZ**	**20/02/2023**
5	**LIGIA SUAREZ**	**22/06/2023**
6	**JHON BRANDON ORTEGON**	**22/08/2023**
7	**JHON SOTO (RESPONSABLE)**	**29/07/2023**
8	**FRANKI DUVAN GARCIA (AUXILIAR)**	**2//08/2023**
9	**ANDREA CAROLINA HERRERA NUTRICIONISTA**	**10/06/2023**

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: **21/11/2023- 06/12/2023** 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: **25/04/2023- 21/09/2023**	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: **21/11/2023- 06/12/2023** 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: Plan de Saneamiento Básico

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**JHON MANUEL CARDENAS**	**21/09/2023- 06/12/2023**
2	**MARIA DEL PILAR RUBIO**	**25/04/2023-06/12/2023**
3	**MARIA JANETH CASTRO**	**25/04/2023-06/12/2023**
4	**DANNA MILETH RODRIGUEZ**	**25/04/2023-06/12/2023**
5	**LIGIA SUAREZ**	**25/04/2023-06/12/2023**
6	**JHON BRANDON ORTEGON**	**21/10/2023-06/12/2023**
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 [ ] NC [X] 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: 97 %** **Fecha: Día: 14 Mes: 10 Año: 2022 Nº Acta: ASO2C100360** **Hospital/Subred: SUBRED OCCIDENTE**	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: **30/07/2023** Empresa: **FUMINSECT** Concepto Sanitario: **FAVORABLE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque: Día 22 Mes 06 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMINSECT** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 01 Mes 09 Año 2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**40**	40
Recipiente hermético 1000 ml	**40**	40
Recipiente hermético 330 ml	**40**	40
Recipiente hermético 200 ml	**40**	40

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 CUCHUCO DE TRIGO	70,4	65,9
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	92,7	90,3
Proteína	CARNE DE RES ASADA	41,6	72,6
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	10,9	12,9
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	65	67,8
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	7,3	7,9
Postre	MANDARINA	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_09_** Mes **_10_** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **23** Mes **06** Año **2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **16/05/2023**	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: 13/10/2023** **Fecha Socialización**: **07/11/2023**	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 **20** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**:**Política Publica de Seguridad Alimentaria (90 participantes)** .**Actividad Física**: **Lateralidad** **Fecha Actividad: 06/12/2023**	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: **16/12/2023** Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: **02/10/2023 PAGO**	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 [ ]

Capitulo 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
12:46 p.m	152	168	Siendo las 2: 20 pm no se pudo verificar ingreso de participantes en el rad, dado que presento fallas. Sin emabrgo alas 4 pm se establecio la conexión y según reprote entregado por el responsable se tiene 389 participantes.
1:30 p. m.	245	284	
2:20 p. m.	_____	389	
3:00 p. m.	389	389	
3:30 p. m.	389	389	
Total	389	389	

Se realiza visita de supervisión al comedor El Amparo seguimiento al acta de visita 29/11/2023.

varaible 1: Se evidencia intercambio autorizado por la nutricionista del asociado en el menú 20 semana 4 en la fruta del postre, se da mandarina a cambio de granadilla.

Variable 51: En el mes de diciembre unicamente se tomaron datos antropometrios de 8 participantes nuevos. La toma masiva ya se realizó a la totalidad de participantes.

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

El laboratorio Biotrends realiza toma de muestras al comedor el día 13/12/2023, se tomaron muestras de Producto terminado sobrebarriga en salsa criolla, ensalada de espinaca, manzana y fresas y crema de leche y leche entera, agua potable fue socializados los resultados el 18/12/2023, dando como resultado cumplimiento en muestras ensalada, agua y sobrebarriga analizadas, queda pendiente resutado de la leche.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No se generan observaciones de la visita

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 de acuerdo a lo establecido en la minuta, dado que, en verificación de la ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona se tenía 20,25 kg preparada y se requería 35,62 kg, faltando 15,37 kg, no se prepara la cantidad completa, no se tiene en cuenta el peso neto para preparar. Adicional se evidencia que no se realiza la desinfección adecuada de la fruta del postre, se encuentra mandarina sucia.	Próxima Visita
O	9	Se evidencia que las remisiones no coincide la fecha de ingreso con las registradas, dado que en remisión se encuentra con fecha de ingreso 16/12/2023 abarrotes, carnes y lácteos y en recepción se encuentra con fecha 15/12/2023, adicional no coincide algunos alimentos registrados en formato de recepción con la remisión entregada como pierna de pollo en recepción registra ingreso de 61,7 kg y en remisión se encuentra 61,7 kg y pendiente 29 kg, queso en formato registra 10 kg y en existencias hay 20,24 kg y en remisión registra 28,5 kg. Adicional se evidencia que no se realizan las preparaciones acordes a la minuta establecida, dado que no se contaba con la totalidad de la ensalada habiendo un déficit de 15,37 kg , la carne no alcanzo la preparación y se tuvo que preparar a la 1:38 pm y el puré de papa también se agotó y se tuvo que preparar a la 1:53 pm.	Próxima Visita
O	15	El “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde existencias reales de alimentos como: queso doble crema en formato registra 10 kg y en existencias hay 20,10 kg, conchitas en formato registra 5,25 kg y en existencias hay 7,5 kg, arveja 19,69 kg y en existencias hay 24, 20 kg, pechuga de pollo en registro hay 41,48 kg y en existencias hay 43,75 kg.	Próxima Visita
O	23	Se evidencia grifo de lavado de manos del personal manipulador presenta fugas de agua y manguera de agua que alimenta al mismo igual presenta fugas.	Próxima Visita
O	36	No se implementa adecuadamente los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, dado que se encuentra medias cañas de área de cocina fría, y paredes de higienización de menaje (ollas) y desinfección de fruta del postre y quesos en almacenamiento sucios, no coincide con los registros establecidos en formatos.	Próxima Visita
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 20 semana 4 para grupos de edad mayores de 14 años en las preparaciones sopa de cuchuco de trigo, carne de res, arroz con arveja verde fresca, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, puré de papa con perejil, sorbete de guanábana, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	47	Las características organolépticas de la preparación sorbete de guanábana, no presentan conformidad con la calidad esperada, dado que se siente aguado, es delgado, no consistente no presenta sabor acentuado de leche.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 10,9°C – T2= 12,9°C, carne de res asada T1= 41,6°C, sorbete de guanábana T1= 7,3°C – T2= 7,9°C.	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	17	29/11/2023	19/12/2023 Se evidencia que se cambiaron petos en mal estado. Sin embargo, el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, dado que se evidencia almacenamiento de queso doble crema con bolsas sucias en equipo de refrigeración y se evidencia procesos de limpieza y desinfección deficiente en piso (mediacaña del área de y pre alistamiento de ensaladas y pared (baldosas) de área de higienización de ollas.		X	Abierto		
O	26	29/11/2023	19/12/2023: Se evidencia que elimino manchas de óxido en zona de cocina caliente	X		Cerrado		
O	33	29/11/2023	19/12/2023: Se evidencia que se implemento y aplica el código de colores.	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jhon Edinson Soto Quintero	Hilena Hanray Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1070.375.151	52696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/08/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113563-CCCP 08-007 EL AMPARO		
DIRECCIÓN:	CRA 81 F # 42-37 SUR	TELÉFONO:	6017321618
OPERADOR	CORPORACIÓN LA SIEMBRA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	19/12/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	8	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	51	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	120	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	221

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	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	210	PESO MUESTREADO	285	287	301	277	267	262	317	277	275	309	310	293	290									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	136	137	143	132	127	125	151	132	131	147	148	140	138									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	38	39	64	33	45	53	68	56	49	83	76	56	63									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	55,1	56,5	92,8	47,8	65,2	76,8	98,6	81,2	71	120	110	81,2	91,3									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ARVEJA	121	PESO MUESTREADO	119	111	107	111	107	104	123	104	126	129	127	124	107									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98,3	91,7	88,4	91,7	88,4	86	102	86	104	107	105	102	88,4									
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	1	3	1	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	100	PESO MUESTREADO	121	84	113	85	87	92	102	92	94	104	96	86	84									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	84	113	85	87	92	102	92	94	104	96	86	84									
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	1	1									
Mayores de 14 años	13	PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	67	PESO MUESTREADO	78	83	71	93	72	82	74	66	73	80	65	66	65									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	124	106	139	107	122	110	98,5	109	119	97	98,5	97									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	330	PESO MUESTREADO	280	270	280	330	330	300	280	300	280	270	300	300	270									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84,8	81,8	84,8	100	100	90,9	84,8	90,9	84,8	81,8	90,9	90,9	81,8									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	1	3	1	1	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	GRANADILLA	MANDARINA	80	PESO MUESTREADO	85	82	84	80	82	87	88	80	81	80	83	80	85								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	103	105	100	103	109	110	100	101	100	104	100	106									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 20 : Se intercambio la fruta del postre granadilla por mandarina, cuenta con el aval de la nutricionista

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy P

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jhon Edinson Soto

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:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113563-CCCP 08-007 EL AMPARO**		
DIRECCIÓN:	**CRA 81 F # 42-37 SUR**	**TELÉFONO:**	**6017321618**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/12/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN LA SIEMBRA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ARVEJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURE DE PAPA CON PEREJIL	PURE DE PAPA CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	5	6	5	5	5	1	el sorbete se encuentra aguado, consistencia liquida, no cremosa, sabor no consistente de leche,
		2	5	6	5	5	5		
		3	5	6	5	5	5		
GRANADILLA	MANDARINA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menú 20

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R	NOMBRES Y APELLIDOS:

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

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	12	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113563- CCCP - 08-007 EL AMPARO

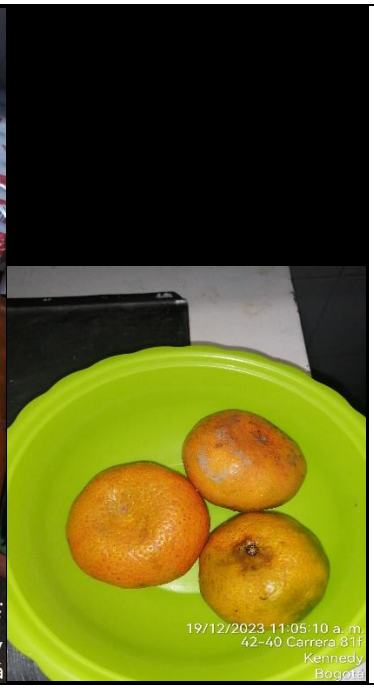
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6604-2023

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 de acuerdo a lo establecido en la minuta, dado que, en verificación de la ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona se tenía 20,25 kg preparada y se requería 35,62 kg, faltando 15,37 kg, no se prepara la cantidad completa, no se tiene en cuenta el peso neto para preparar. Adicional se evidencia que no se realiza la desinfección adecuada de la fruta del postre, se encuentra mandarina sucia.





No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia grifo de lavado de manos del personal manipulador presenta fugas de agua y manguera de agua que alimenta al mismo igual presenta fugas.









No de Variable: 36

Descripción: No se implementa adecuadamente los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, dado que se encuentra medias cañas de área de cocina fría, y paredes de higienización de menaje (ollas) y desinfección de fruta del postre y quesos en almacenamiento sucios, no coincide con los registros establecidos en formatos.

















No de Variable: 46

Descripción: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 20 semana 4 para grupos de edad mayores de 14 años en las preparaciones sopa de cuchuco de trigo, carne de res, arroz con arveja verde fresca, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, puré de papa con perejil, sorbete de guanábana, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.











No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 10,9°C – T2= 12,9°C, carne de res asada T1= 41,6°C, sorbete de guanábana T1= 7,3°C – T2= 7,9°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __19___ MENÚ: _____4_____

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