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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	10	10	2023	Hora Inicio	9:20 a. m.	Hora Finalización	5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6607-2023 Nombre Asociado: FUNDACIÓN NUEVO AMANECER

Nombre Comedor Comunitario : 113335- CCCP 08-001 BELLAVISTA

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

Nombre Responsable del Servicio: EVA LOPEZ

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: BELLAVISTA Dirección: Calle 38 sur # 94C-28

Tel: 6016099941 Cel.: 3006609599 Correo Electrónico: comedorbellavista@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 N° Participantes en Atención: 400

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 380 Total Asistencia del Día: 347 Total Histórico de Asistencia: 50872

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X NC: NA:	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: X NC: NA:
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X NC: NA:	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: X NC: NA:

N°	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	ARROZ		
	ZANAHORIA		
	ARVEJA		
	CARNE DE RES		
Cereal	ESPAGUETTI		
	TOMATE	33,65	33,72
Verdura o ensalada	TOMATE	0,07	0,1
	OREGANO		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES MOLIDA		
	HUEVO		
Tubérculo o plátano	PAPA		
Bebida de fruta	MORA	28	28
	LECHE	88	88
Postre	PAPAYA	20,75	20,87
	YOGURT	7,36	8,7

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 [X] NC [ ] 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			Distripollo MAC	22/09/2022	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778
Carne			CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Leche			MORTIÑO	30/11/2022		9/01/2023		JKV 731
Queso			MORTIÑO	30/11/2022		9/01/2023		JKV 731
Yogurt			MORTIÑO	30/11/2022		9/01/2023		JKV 731
Helado			MAKRO	24/01/2023		9/01/2023		JKV 731
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Huevos			MAKRO	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Atún			MAKRO	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Pulpas			HORTIPULPAS	10/11/2022		1/04/2023		GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [ ] NC [X] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [ ] NC [X] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [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**: 09/10/023 participantes y 10/10/2023 Personal	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	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	**2/08/2023**
2	ANGELA IBARGUEN	**10/08/2023**
3	SUJEIDY MAYA	**13/04/2023**
4	PAULA VILLALBA	**22/04/2023**
5	HAROLD STEVEN GOMEZ	**18/07/2023**
6	MERLI BERRIO	**12/04/2023**
7	EVA LOPEZ (Responsable)	**25/08/2022**
8	WOLFAN INFANTE (Nutricionista)	**15/09/2023**
9	JOHNAN GOMEZ (Auxiliar)	**24/04/2023**

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: **_25/04/2023-27/07/2023** 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: **__25/04/2023-27/07/2023-12/08/2023-23/09/2023**	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 -19/a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: **30/06/2023-22/07/2023-18/09/2023** 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: Procesos en el servicio de alimentación parte 1

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	25/04/2023 - 26/09/2023
2	ANGELA IBARGUEN	25/04/2023 - 26/09/2023
3	SUJEILY MAYA	25/04/2023 - 26/09/2023
4	PAULA VILLALBA	25/04/2023 - 26/09/2023
5	HAROLD STEVEN GOMEZ	14/08/2023 - 26/09/2023
6	MERLI BERRIO	25/04/2023 - 26/09/2023
7		
8		
9		

Categoria 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 generar 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:** _____-_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __-__ % **Fecha:** Día: __-__ Mes: __-__ Año: __-__ **Nº Acta:** _____-_____ **Hospital/Subred:** _____-_____	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 [ ] Socialización: 20/05/2023	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: __21/06//2023__ Empresa:___FUMICOL___ Concepto Sanitario: ___-___	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 _07_ Mes __06___ Año _2023_ **Material:** _cemento impermeabilizado_ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** _42150L_ **Empresa:** _____MCS INGENIERIA____ **Concepto Sanitario:** _____**FAVORABLE**_____ **Fecha Concepto:** Día __13__ Mes __02__ Año ___2023___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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	41
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 [ ] Se cuenta con autorización para 10 almuerzos de consumo en casa	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 [ ] NC [X] 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 ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	73,4	70,3
Cereal	ESPAGUETIS	70,6	68,3
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	78,6	69,3
Ensalada o Verdura	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	4,6	7,4
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	67,6	71,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	10,3	5,8
Postre	PAPAYA CON YOGURT	2,3	5,5

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 ____2023___ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día __09__ Mes __05__ Año __2023__ **Nutricionista :** **2023** Día __09__ Mes _05_ Año ____-___	C ☒ 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:** ___11/07/2023___	C ☒ 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 ☒ 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:** __16/05/2023__ **Fecha Socialización:** ___10/06/2023___	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 10/06/2023-22 casos

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 __06__ Mes _06_ Año _2023_ **Actividad IEC:** Guias Alimentarias para la población Colombiana (86 participantes) **Actividad Física:**Cuando hay limite de movilidad. **Fecha Actividad:**__09/10/2023__	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistieron 86 participantes	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: _____Pago 21/09/2022____**	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 [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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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
12:32 m	122	122	Ninguna
1:00 p. m.	_____	_____	
2:20 p. m.	236	268	
3:00 p. m.	338	346	
3:30 p. m.	347	347	
Total	347	347	

Se realiza seguimiento al acta de visita del 22/09/2023.

El comedor cuenta con ajuste de plan de compras a 380 participantes del 09/10/2023 al 14/10/2023

Se observa algunas situaciones en infraestructura: no hermeticidad en área de proceso, lavaplatos suelto, con fuga de agua, ya informados a la coordinación del CDC Bellavista. Se programo para el mantenimeinto del lavaplatos suelto en el día de hoy 10/10/2023 en horas de a tarde.

Variable N°10. Se evidencia concepto saniatrio del proveedor de Distripollo Mac superior a un año con fecha 22/09/2022, sin embargo, cuenta con solicitud de visita al hospital de San Cristobal mediate radicado SISSCO-2023-CE-020993 con fecha 26/09/2023.

Variable 27: El comedor no cuenta con concepto sanitario, se tiene solicitud de visita ante el ente correspondiente mediante radicado 62482 del 22/04/2023

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

Variable N°63. NA. No se han generado planes de mejora ni requerimientos.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

0.47 - La responsable del servicio acata la observación; sin embargo. aclara que durante el ejercicio de la vista de supervisión se. suministra. materia prima papa adicional. con el fin de cumplir con las caracteristicas organolepticas del. producto papa dorada.

Responsable

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia helado en almacenamiento en bolsa, sin rotulo donde identifique lote, fecha de vencimiento, peso del producto.	PRÓXIMA VISITA
O	12	Se evidencia que no se almacena adecuadamente dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, dado que se encontró sobrante de helado almacenado sin rotulo en bolsa sin identificar (fecha de ingreso, fecha de vencimiento, lote), en mitad de dos paquetes de yuca, siendo de riesgo de contaminación cruzada.	PRÓXIMA VISITA
O	17	Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor, dado que se almacena inadecuadamente sobrante de helado dentro de dos paquetes de yuca, sin rotular en congelador, adicional se observa que se manipula con las manos papa cocida para hacer bolas en la preparación, debido a que se la papa que se preparó se convirtió en puré por exceso de cocción.	PRÓXIMA VISITA
O	47	Las características organolépticas de la preparación papa sin cascara dorada, no presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación, dado que la papa presenta aspecto poco agradable, siendo trozos pequeños con exceso de cocción, la textura se encuentra blanda pasada de aceite.	PRÓXIMA VISITA
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: sorbete de mora T1= 10,3°C. y tomate en rodajas con orégano T2= 7,4°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 dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	11	22/09/2023	10/10/2023 Se evidencia que no se mantienen almacenados los alimentos que requieren cadena de frío como helado, dado que fue expuesto al medio ambiente por un tiempo prolongado para dar frio a la ensalada y el sorbete del menú del día, rompiendo la cadena de frio.		X	Abierto		
O	39	22/09/2023	10/10/2023 Se evidencia que aún no se cuenta con espacio suficiente en neveras para el almacenamiento de los alimentos de alto riesgo, requiriendo equipo adicional para almacenamiento adecuado de los alimentos que eviten la contaminación cruzada o el riesgo de dejar alimentos fuera de los equipos rompiendo la cadena de frio.		X	Abierto		
O	43	22/09/2023	10/10/2023 Se evidencia que el aderezo cumple con la temperatura adecuada en el momento del servido de los postres, sin embargo, no se asegura una presentación adecuada del servido, dado que la papa dorada presenta aspecto poco agradable, en trozos pequeños con exceso de aceite.		X	Abierto		
O	46	22/09/2023	10/10/2023 No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón, menú 7 semana 2 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones albóndiga en salsa boloñesa, tomate en rodajas con orégano, papa sin cáscara dorada, 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	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eva López Lancheros	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
20716371.	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable 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:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113335- CCCP 08-001 BELLAVISTA**		
DIRECCIÓN:	**Calle 38 sur # 94C-28**	**TELÉFONO:**	**6016099941**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**10/10/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	1	6	6	7	5	6	1	La papa presenta aspecto poco agradable, siendo trozos pequeños con exceso de cocción, la textura se encuentra blanda pasada de aceite.
		2	6	6	7	5	6		
		3	6	6	7	5	6		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Diana Milena Monroy R	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ena López
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R	NOMBRES Y APELLIDOS: Ena López Responsable

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113335- CCCP 08-001 BELLAVISTA		
DIRECCION:	Calle 38 sur # 94C-28	TELÉFONO:	6016099941
OPERADOR	FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER	FECHA: (dd/dm/aaaa)	10/10/2023

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	41	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13_ AÑOS	83	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14_ AÑOS	248

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 ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO MUESTREADO	247	226	230	192	216	215	227	242	216	222	215	206	207									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	108	110	91,4	103	102	108	115	103	106	102	98,1	98,6								3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85	PESO MUESTREADO	94	73	78	95	98	85	86	81	92	99	92	77	93									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	85,9	91,8	112	115	100	101	95,3	108	116	108	90,6	109									1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	3	3	1	3	1	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	165	PESO MUESTREADO	192	168	170	157	172	169	183	164	152	153	154	163	163									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	102	103	95,2	104	102	111	99,4	92,1	92,7	93,3	98,8	98,8								3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	100	PESO MUESTREADO	55	85	96	85	98	104	113	98	104	113	87	127	90									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	55	85	96	85	98	104	113	98	104	113	87	127	90									1
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	1	3	3	1	1	1	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	52	PESO MUESTREADO	50	46	43	54	56	57	65	50	47	43	53	49	54									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,2	88,5	82,7	104	108	110	125	96,2	90,4	82,7	102	94,2	104									1
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	330	PESO MUESTREADO	250	330	340	330	350	340	350	330	340	350	340	350	340									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75,8	100	103	100	106	103	106	100	103	106	103	106	103								3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	89	94	75	78	82	77	82	80	84	88	76	82	85									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	118	93,8	97,5	103	96,3	103	100	105	110	95	103	106								3	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 2 - Menú 7

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Eva Lopez Lanchero

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	10	MES	10	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113335- CCCP 08-001 BELLAVISTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6607-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 8

Descripción: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia helado en almacenamiento en bolsa, sin rotulo donde identifique lote, fecha de vencimiento, peso del producto.



No de Variable: 12

Descripción: Se evidencia que no se almacena adecuadamente dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, dado que se encontró sobrante de helado almacenado sin rotulo en bolsa sin identificar (fecha de ingreso, fecha de vencimiento, lote), en mitad de dos paquetes de yuca, siendo de riesgo de contaminación cruzada.





No de Variable: 17

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor, dado que se almacena inadecuadamente sobrante de helado dentro de dos paquetes de yuca, sin rotular en congelador, adicional se observa que se manipula con las manos papa cocida para hacer bolas en la preparación, debido a que se la papa que se preparó se convirtió en puré por exceso de cocción.





No de Variable: 47

Descripción: Las características organolépticas de la preparación papa sin cáscara dorada, no presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación, dado que la papa presenta aspecto poco agradable, siendo trozos pequeños con exceso de cocción, la textura se encuentra blanda pasada de aceite.





No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: sorbete de mora T1= 10,3°C. y tomate en rodajas con orégano T2= 7,4°C.



No de Variable: 43

Descripción: 10/10/2023 Se evidencia que el aderezo cumple con la temperatura adecuada en el momento del servido de los postres, sin embargo, no se asegura una presentación adecuada del servido, dado que la papa dorada presenta aspecto poco agradable, en trozos pequeños con exceso de aceite.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __2___ MENÚ: _____8_____

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