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	5	1	2024	Hora Inicio	9:40 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6608-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**

Nombre Comedor Comunitario : **121219-CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR**

Fecha Inicio Operación: **26/04/2023** Fecha Final Operación: **25/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **ANDREA PRADA**

2. Ubicación

Localidad: **KENNEDY** Barrio: **MARIA PAZ** Dirección: **CRA 82C # 5A-22 SUR**

Tel: **NO APLICA** Cel.: **3192100277** Correo Electrónico: comedorsegundohogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **303**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **282** Total Histórico de Asistencia: **60136**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [ ] NC [X] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CEBADA PERLADA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
	PAPA	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
		_____	_____
Verdura o ensalada	AGUACATE	13,72	_____
	CEBOLLA JUNCA	3,93	_____
	PIMENTON	4	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	YUCA	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	FEIJOA	22,7	23
	AZÚCAR	2,3	2,5
Postre	FRESAS	17,8	16,4
	HELADO	5,95	6

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	____	____	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Carne	____	____	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Leche	____	____	PORTALAC	22/03/2023	____	13/04/2023	____	TSM 088
Queso	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/04/2023	____	TSM 088
Yogurt	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/04/2023	____	TSM 088
Helado	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/04/2023	____	TSM 088
Crema de leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/04/2023	____	TSM 088
Huevos	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	21/06/2023	____	LZM 412
Atún	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	21/06/2023	____	LZM 412
Pulpas	____	____	DELI PULPAS	30/08/2023	____	6/07/2023	____	MMZ 677

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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: **14/12/2023 Personal** **12/12/2023 - 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	**CARMEN EDILMA CRUZ**	**5/05/2023**
2	**MARIA DEL CARMEN SANCHEZ**	**19/08/2023**
3	**YORLENIS QUESADA**	**6/09/2023**
4	**EMMA DUARTE**	**20/12/2023**
5	**ANGIE FONTECHA (Auxiliar)**	**17/11/2023**
6	**ANDRES PRADA (Responsable el Servicio)**	**26/06/2023**
7	**LIZETH DUITAMA (Nutricionista)**	**1/07/2023**
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: **28/04/2023** 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: **28/04/2023**	C [ ] NC [X] 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: **16/11/2023- 14/12/2023** 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: Compra de alimentos, transporte y recibo

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**CARMEN EDILMA CRUZ**	**29/04/2023-14/12/2023**
2	**MARIA DEL CARMEN SANCHEZ**	**29/04/2023-14/12/2023**
3	**YORLENIS QUESADA**	**29/04/2023-14/12/2023**
4	**EMMA DUARTE**	**29/04/2023-14/12/2023**
5	_____	_____
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: 95,5 %** **Fecha: Día: 28 Mes: 01 Año: 2022 Nº Acta: ASO2C088730** **Hospital/Subred: SUBRED SUR 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 [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **27/05/2023** Empresa:**Fumigaciones Técnicas CPG** 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 27 Mes 05 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMIGACIONES TÉCNICAS CPG** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 06 Mes 07 Año 2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**30**	30
Recipiente hermético 1000 ml	**30**	30
Recipiente hermético 330 ml	**30**	30
Recipiente hermético 200 ml	**30**	30

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 CEBADA PERLADA	70,2	66,7
Cereal	ARROZ BLANCO	86,9	65,8
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	65,2	74,4
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	18,5	12,5
Tubérculo o Plátano	YUCA DORADA	86	65,2
Bebida de Fruta	JUGO DE FEIJOA	1,2	2,6
Postre	FRESAS CON HELADO	-8,1	-10,3

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 **_21_** Mes **_11_** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **22** Mes **08** Año **2023** Nutricionista : Día **18** Mes **07** 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**: **10/07/2023**	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**: **11/11/2023**	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 **28** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**:**Política Publica de seguridad Alimentaria y Nutricional (60 participantes)** .**Actividad Física**: **Lateralidad** **Fecha Actividad: 20/12/2023**	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: **20/12/2023** 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: **16/02/2023 solicitud**	C [ ] NC [X] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

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
12:00 m	52	55	**Se evidencia grandes diferencias en registro de planilla con Rad, adicional se evidencio que siendo las 2:36 pm se da reporte de la totalidad de participantes de 279, sin embargo, en la plainilla se tenia 282 participantes.**
1:22 p. m.	197	248	
1:40 p. m.	216	248	
2:00 p. m.	279	282	
3:30 p. m.	282	282	
Total	282	282	

Se realiza visita de supervisión al comedor Mi Segundo Hogar seguimiento al acta de visita 15/12/2023.

Variable 27: Se evidencia concepto sanitario del comedor superior a un año con fecha 28/01/2023, cuenta con solicitud de visita mediante radicado 67965, se tenía programada visita por la entidad correspondiente con fecha noviembre, sin embargo, aún no se ha realizado.

Variable 51: Se evidencia que se encuentra subidos 300 tomas de datos antropométricos de los participantes en el comedor, Se encuentra soportes de septiembre de tomas de 160 participantes y en septiembre de 141 para un total de 301.

Se evidencia que siendo la 1:30 pm se cerró la puerta y la supervisión manifestó que no debían cerrar la puerta e ingresaron 3 personas posteriores a los 282 participantes que se habían contado sin embargo no aparecen mas firmas, una participantes manifiesta que venia del médico y la profesional social refiere que el almuerzo fue enviado a la casa con un hijo por decisión suya, se consultó con el referente local, el cual dice que puede ser una decisión por manejo de la profesional social, pero que sin embargo se debe pedir autorización previa para sacar almuerzos a domicilio, siendo las 2:36 pm la auxiliar refiere que hay 279 participantes en rad y en planillas sin embargo se evidencia que desde la 1:40 pm se tenían 282 participantes con firma, no coincidiendo el registro de la información reportada con las planillas. Se encuentra el referente local y se manifestó lo sucedido.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El aguacate estaba completo y se preparó completo exceptuando los que salieron dañados, en esta temporada el aguacate está escaso de conseguir y solo se consiguió aguacate hass, el cual es difícil de detectar que está en buen estado hasta el momento de la apertura del mismo, por lo tanto al momento de la preparación el peso daba diferente.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que se realizó intercambio en la fruta del postre del día 04/01/2024 en el menú 10 semana 2 se da mandarina a cambio de granadilla, sin embargo, la mandarina se tiene de acuerdo a minuta para el menú del día 06/01/2024 menú 12 semana 2, no cuenta con aval de la nutricionista local.	Próxima Visita
R	5	Se evidencia que hoy 05/01/2024 en el menú 11- semana 2, no se realiza la preparación de la cantidad total de ensalada guacamole de acuerdo a la cobertura y plan de compras establecido, dado que de acuerdo al grupo poblacional establecido en el comedor requiere 23,7 kg de ensalada y la cantidad preparada fue de 14,15 kg, habiendo un déficit de 9,55 kg de ensalada guacamole. adiconal falto 1,4 kg de fresa, se requeria 17,8 y se tenia disponible 16,4 kg. Por lo tanto, se genera requerimiento.	Inmediato
O	63	No se implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión, variables 39,58	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	39	1/11/2023	05/01/2024: Se evidencia que continua nevera vertical mixta blanca presentando fallas de temperatura registra en refrigeración 21,1°C y en congelación 8,7°C.		X	Abierto	X	
O	58	16/11/2023	05/01/2024: Se evidencia que aun no cuenta con gestion de pago para el concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios, a la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.		X	Abierto	X	
O	3	15/12/2023	05/01/2024 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 guacamole solo se tenía preparado 14,15 kg y de acuerdo a la cobertura y plan de compras se requería de 23,7 kg, sin embargo, no se contaba con más producto, de igual manera sucede con el arroz según manifiesta se preparó la cantidad requerida de 16 kg sin embargo siendo la 1 pm se les acabo y debieron preparar 2 kilos adicionales. No se prepara acorde a la minuta las cantidades requeridas.		X	Abierto		
O	7	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que no se cuenta con los alimentos completos para la preparación de la ensalada del menú 11 semana 2 del día 05/01/2024, dado que la ensalada guacamole falto 9,55 kg de preparación.		X	Abierto		
O	8	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que, en los alimentos almacenados, se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.		X	Cerrado		
O	9	15/12/2023	05/01/2024 No se realiza el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este, dado que no presenta diligenciamiento de formato de alimentos preparados, el formato de recepción de materias primas no se encuentra completo, no presenta registro de ingreso de las carnes que según remisión ingresaron el día 28/12/2023, adicional no coincide las cantidades registradas en formato de recepción con las remisiones, dado que se registra ingreso de 100 kg de arroz y remisiones refleja 150 kg, los alimentos registrados como arroz.		X	Abierto		
O	11	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia alimentos almacenados en nevera (verduras, yuca, maíz) que registra refrigeración 21,1°C y en congelación 8,7°C.		X	Abierto		
O	12	15/12/2023	05/01/2024: Se evidencia alimentos perecederos almacenados dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza		X	Cerrado		
O	15	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que no se presenta formato de entradas y salidas del mes de enero 2024, no cuenta con registro del mes. Se refiere que se encuentra desactualizado.		X	Abierto		
O	16	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que se toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.		X	Cerrado		
O	17	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que el personal manipulador de alimentos, aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.		X	Cerrado		
O	20	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que no se realizó capacitación al personal manipulador en criterios de aceptación y rechazo, dado que se tenían un hallazgo de la visita anterior 15/12/2023 por recibir queso doble crema con fecha y lote del producto ilegibles.		X	Abierto		
O	43	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que el aderezo helado para los postres a base de fruta (fresa), se adiciona en el momento del servido a temperatura acorde a lo descrito en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	46	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 11 semana 2 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones hamburguesa de carne a las finas hierbas, guacamole, postre fresas con helado, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	49	15/12/2023	05/01/2024 Se evidnecia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones guacamole T1= 18,5°C- T2= 12,5°C.		X	Abierto		
O	55	15/12/2023	05/01/2024 Se evidencia correo de envío del día 19/12/2023 de solicitud a la nutricionista local de cambiar la fecha de la capacitación de estilos de vida saludable con tema Política Publica de seguridad Alimentaria y Nutricional y actividad física Lateralidad, para el día 20/12/2023, la cual fue avalada el mismo día y realizada acorde al cronograma avalado cuenta con acta relatoría, registro fotográfico y listado de asistencias (60 participantes)		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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**KENNEDY**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**121219-CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR**		
DIRECCIÓN:	**CRA 82C # 5A-22 SUR**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
OPERADOR	**CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**5/01/2024**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	92	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	192

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 CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	210	PESO MUESTREADO	235	258	215	269	217	199	217	198	220	230	225	217	220								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	123	102	128	103	94,8	103	94,3	105	110	107	103	105									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	85	PESO MUESTREADO	97	89	87	92	41	77	70	62	84	56	78	74	87									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	105	102	108	48,2	90,6	82,4	72,9	98,8	65,9	91,8	87,1	102									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	110	119	105	128	117	126	71	73	112	109	123	132	112								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,9	98,3	86,8	106	96,7	104	58,7	60,3	92,6	90,1	102	109	92,6									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	GUACAMOLE	GUACAMOLE	80	PESO MUESTREADO	63	75	87	79	92	79	89	84	73	64	68	79	78									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78,8	93,8	109	98,8	115	98,8	111	105	91,3	80	85	98,8	97,5									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	1	3	3	1	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	YUCA DORADA	YUCA DORADA	52	PESO MUESTREADO	52	56	53	51	49	56	52	42	48	47	41	49	42								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	108	102	98,1	94,2	108	100	80,8	92,3	90,4	78,8	94,2	80,8									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	330	PESO MUESTREADO	200	300	350	300	300	320	280	300	300	310	300	310	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	60,6	90,9	106	90,9	90,9	97	84,8	90,9	90,9	93,9	90,9	93,9	90,9									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	80	PESO MUESTREADO	72	62	66	88	94	82	88	95	85	77	49	70	66									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	77,5	82,5	110	118	103	110	119	106	96,3	61,3	87,5	82,5									
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	3	3	1	3	3	1	1	1									

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 11 :

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Rocio Rodriguez

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:	**121219-CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR**		
DIRECCIÓN:	**CRA 82C # 5A-22 SUR**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**5/01/2024**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA DORADA	YUCA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON HELADO	FRESAS CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: M. Lena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Prada Rodriguez

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	05	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121219-CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6608-2023

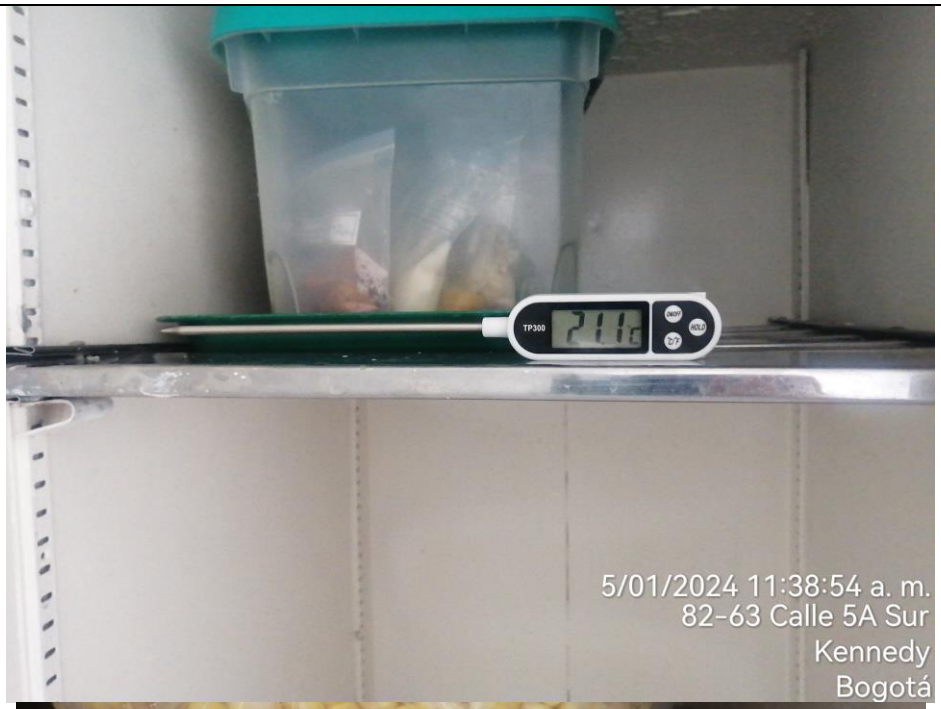
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia que hoy 05/01/2024 en el menú 11- semana 2, no se realiza la preparación de la cantidad total de ensalada guacamole de acuerdo a la cobertura y plan de compras establecido, dado que de acuerdo al grupo poblacional establecido en el comedor requiere 23,7 kg de ensalada y la cantidad preparada fue de 14,15 kg, habiendo un déficit de 9,55 kg de ensalada guacamole. adicional falto 1,4 kg de fresa, se requería 17,8 y se tenía disponible 16,4 kg. Por lo tanto, se genera requerimiento.

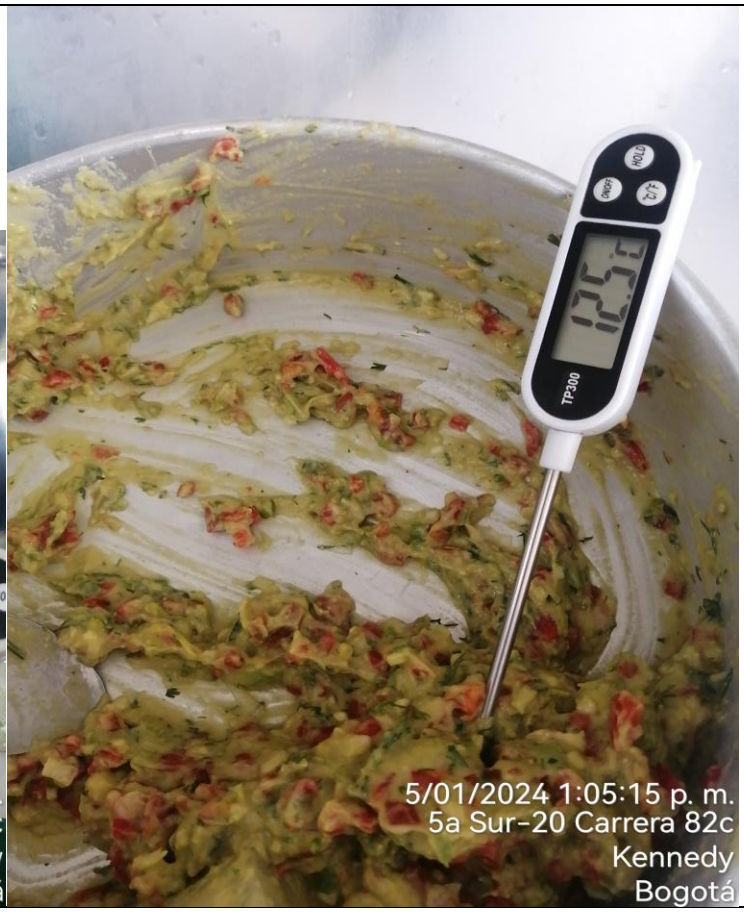




No de Variable: 39

Descripción: 05/01/2024: Se evidencia que continua nevera vertical mixta blanca presentando fallas de temperatura registra en refrigeración 21,1°C y en congelación 8,7°C.





No de Variable: 49

Descripción: 05/01/2024 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones guacamole T1= 18,5°C- T2= 12,5°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____11_____

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