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	15	12	2023	Hora Inicio	8:45 a. m.	Hora Finalización	4:20 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.: **3216711750** Correo Electrónico: comedordivinonino@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **279** Total Histórico de Asistencia: —

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	PLATANO HARTÓN VERDE	____	____
	ARVEJA	____	____
	CARNE DE RES	____	____
	PAPA	____	____
Cereal	ARROZ	16,9	____
	PIMENTÓN	4,2	____
Verdura o ensalada	ESPINACA	5,4	5,4
	UCHUVA	5,4	7,4
	LECHUGA	5,4	5,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	SOBREBARRIGA	____	____
	____	____	____
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	18,8	18,9
	____	____	
Bebida de fruta	FRESA MORA UVA	8,4 8,4 5,9	11 6 6
	LECHE	70,5	73
Postre	BANANO	16,8	17
	YOGURT	5,9	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 [ ] NC [X] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	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 [ ] 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 [ ] 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 [ ] 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**: **20/10/2023 Personal** **20/10/2023 - 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 [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	73,3	66,3
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	85	79,4
Proteína	SOBREBARRIGA MECHADA	70,1	77,6
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	12,6	7
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	70,6	68,8
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	7,5	7,8
Postre	BANANO CON YOGURT	10,2	7,4

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_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 [ ] NC [X] 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** .**Actividad Física**: **Lateralidad** **Fecha Actividad: 12/12/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

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

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
12:30 m	151	169	**se evidencia que a las 11:15 am se tenia registro en planilla de 42 participantes y en RAD unicamente 11 y los participantes que se encontraban en el comedor no superaba de 20, adicional una participnate manifiesta que ya le fue firmado su asitencia sin ella firmar y ella igual procedia a firmar por un familiar que no se encotraba presente y la cual manifeso que no vendria.**
1:45 p. m.	226	255	
2:00 p. m.	252	275	
3:00 p. m.	252	275	
3:30 p. m.	252	275	
Total	252	275	

Se realiza visita de supervisión al comedor Mi Segundo Hogar seguimiento al acta de visita 16/11/2023.

variable 1: Se evidencia intercambio en el menú 16 semana 3 día 14/12/2023 en la fruta del postre, se da mandarina a cambio de granadilla cuenta con aval de la profesional de nutrición del asociado.

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 299 tomas de datos antropométricos de los participantes en el comedor, queda pendiente un participante por toma de datos. Se encuentra soportes de septiembre de tomas de 160 participantes y en septiembre de 141 para un total de 301.

Variables 56: No aplica, se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variables 63 : No aplica, no presenta planes de mejroa, ni requermientos.

No se pudo verificar el dato total historico de asistencia debido a fallas en el RAD.

Se evidencia que como se preparó sorbete sobre las 1:34 pm y a las 2pm se termino el servicio con 279 participantes quedando excedente de sorbete.

La profesional social no se hizo presente en el comedor durante visita de supervisión, la responsable del servicio manifiesta que tenia mesa de inclusion.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno.

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 del arroz, solo se iba a preparar 5 kg y para la preparación requerían 16,9 kg, no se tiene en cuenta las cantidades de sorbete a preparar solo preparan 39 bolsas de leche con 11 de pulpa de uva, fresa y mora, y 2,1 kg de azúcar, no se prepara la cantidad completa, no se cuenta con la minuta para preparar.	Próxima Visita
O	7	No se mantienen a disposición todas las remisiones o facturas de los alimentos falta fruver, refieren que por faltantes no son entregadas por el proveedor. Adicional no se cuenta con los alimentos completos para las preparaciones del día, en el menú 17 no se contaba con el yogurt completo faltaba 1 litro, 2,9 kg de uchuva y 5,1 kg de banano, que fueron ingresados durante el servicio alrededor de las 11 am, para el menú 18 del día 16/12/2023 falta 4,6 kg de papaya, 16,1 kg de plátano hartón maduro, 3,41 kg de queso.	Próxima Visita
O	8	No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia un bloque de queso de 2,5 kg marca lácteos el tamareño con lote y fecha de vencimiento ilegible.	Próxima Visita
O	9	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 formatos de recepción de alimentos no se encuentra acorde a alimentos que ingresan referidos en remisión como es el caso de abarrotes y pulpas, tampoco coinciden las fechas de entrega de alimentos como pulpas que en remisión refiere entrega el 07/12/2023 y en recepción el 11/12/2023, el formato de verificación de vehículos del mes de diciembre, no se encuentra registro de ingreso de todos los alimentos como lácteos del 07/12/2023. Adicional no se tiene en cuenta la minuta para la preparación del sorbete, se preparó en la mañana a las 10 am solo la mitad del sorbete 39 litros de leche, 11 kg de pulpa de mora, uva, fresa, 2,1 kg de azúcar, la preparación por lo mismo no es homogénea. Se preparó la otra mitad del sorbete siendo las 1:34 pm cuando ya se contaba con 270 participantes en las planillas.	Próxima Visita
O	11	Se evidencia alimentos que requieren cadena de frio como queso en nevera con refrigeración registra temperatura que registra 18,6°C y carnes (molida y de cadera) en equipo de congelación que registra 3,5 °C de temperatura.	Próxima Visita
O	12	Se evidencia que los alimentos perecederos, no se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, dado que se encuentra en una bolsa crema de leche, mayonesa y encima se almacenan zanahoria y salsa de tomate, adicional el queso se encontraba en una bandeja con exceso de agua.	Próxima Visita
O	15	No se presenta formato de entradas y salidas del mes de diciembre, no cuenta con registro del mes.	Próxima Visita
R	16	Se evidencia que las muestras de referencia no se encuentran acorde a las preparaciones, dado que se encuentra la muestra del postre del menú 14 del día 12/12/2023 la muestra de referencia solo se encuentra la manzana no contiene el helado, de igual manera en el menú 15 del día 13/12/2023 solo se encuentra el melón sin el queso, no siendo acorde a lo establecido en las minutas referidas en el anexo técnico. Por lo tanto, se genera requerimiento.	Inmediato
O	17	El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, dado que se evidencia que se utiliza guantes en la preparación de a ensalada.	Próxima Visita
O	20	El personal manipulador no aplica conocimiento de criterios de aceptación y rechazo, dado que se recibe queso doble crema con fecha y lote del producto ilegibles.	Próxima Visita
O	43	El aderezo yogur para los postres a base de fruta (banano), se adiciona en el momento del servido a temperatura inicial 10,2°C y T2= 7,4°C no siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 17 semana 3 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sobrebarriga mechada y papa criolla dorada, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada silvestre T1= 12,6°C- T2= 7°C, sorbete de frutos rojos T1= 7,5°C – T2= 7,8°C, banano con yogurt- yogurt T1= 10,2°C- T2= 7,4°C.	Próxima Visita
O	55	Se evidencia soporte digital de acta relatoría de la actividad de estilos de vida saludable realizada en mes de diciembre de 2023 con fecha 12/12/2023 con tema Política Publica de seguridad Alimentaria y Nutricional y actividad física Lateralidad, sin embargo, presenta solo las listas de asistencia firmadas únicamente por la nutricionista, se encuentra vacío, no hay asistencias de participantes, por lo tanto, no se avala dicha actividad.	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	15/12/2023: Se evidencia cambio mantenimiento de pintura en lavaplatos y se cambió grifo de área de higienización de cocina. Sin embargo, se evidencia nevera vertical mixta blanca de almacenamiento de carnes y fruver, presenta fallas de temperatura en refrigeración registra en refrigeración 18,6°C y en congelación 3,5°C.		X	Abierto		
O	10	16/11/2023	15/12/2023 Se evidencia que se cuenta con concepto actuzalizado de proveedor de deli pulpas con fecha 30/08/2023.	X		Cerrado		
O	19	16/11/2023	15/12/2023 Se evidencia soporte de certificado médico de apttitud para manipular alimentos de la auxiliar Angie Fontecha vigente con fecha 17/11/2023.	X		Cerrado		
O	58	16/11/2023	15/12/2023 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		

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea Paola Palacios	Milena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.014.[illegible]	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Profesional del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019

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)**	**15/12/2023**

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

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLECIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	210	PESO MUESTREADO	196	222	210	187	206	194	201	195	204	195	205	213	220								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93,3	106	100	89	98,1	92,4	95,7	92,9	97,1	92,9	97,6	101	105									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	55	PESO MUESTREADO	71	77	53	65	72	73	72	60	52	70	74	41	55									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	140	96,4	118	131	133	131	109	94,5	127	135	74,5	100									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	117	125	115	115	121	104	116	115	124	115	119	115	118								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,7	103	95	95	100	86	95,9	95	102	95	98,3	95	97,5									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	87	94	100	95	90	100	86	103	100	88	104	98	94								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	94	100	95	90	100	86	103	100	88	104	98	94									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	51	55	53	59	44	32	66	55	64	63	48	56	63									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89,5	96,5	93	104	77,2	56,1	116	96,5	112	111	84,2	98,2	111									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	1	1	3	1	1	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	330	PESO MUESTREADO	330	280	280	300	300	330	320	330	310	300	280	300	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	84,8	84,8	90,9	90,9	100	97	100	93,9	90,9	84,8	90,9	100									
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	57	58	78	84	80	82	73	77	74	77	68	81	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	71,3	72,5	97,5	105	100	103	91,3	96,3	92,5	96,3	85	101	108									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 17 :

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Mikena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Prada 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):	**15/12/2023**	**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 PATACON	SOPA DE PATACON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: M. Lena Monroy R	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	15	MES	12	AÑO	2023

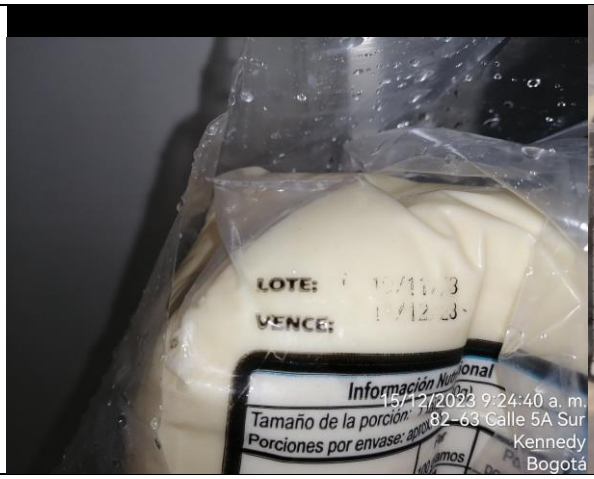
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

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: 8

Descripción: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia un bloque de queso de 2,5 kg marca lácteos el tamareño con lote y fecha de vencimiento ilegible.



No de Variable: 11

Descripción: Se evidencia alimentos que requieren cadena de frio como queso en nevera con refrigeración registra temperatura que registra 18,6°C y carnes (molida y de cadera) en equipo de congelación que registra 3,5 °C de temperatura.



No de Variable: 16

Descripción: Se evidencia que las muestras de referencia no se encuentran acorde a las preparaciones, dado que se encuentra la muestra del postre del menú 14 del día 12/12/2023 la muestra de referencia solo se encuentra la manzana no contiene el helado, de igual manera en el menú 15 del día 13/12/2023 solo se encuentra el melón sin el queso, no siendo acorde a lo establecido en las minutas referidas en el anexo técnico. Por lo tanto, se genera requerimiento.





No de Variable: 17

Descripción: El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados, dado que se evidencia que se utiliza guantes en la preparación de a ensalada.



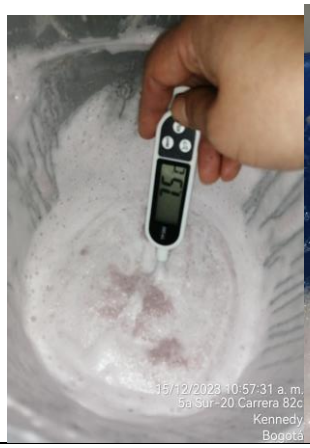


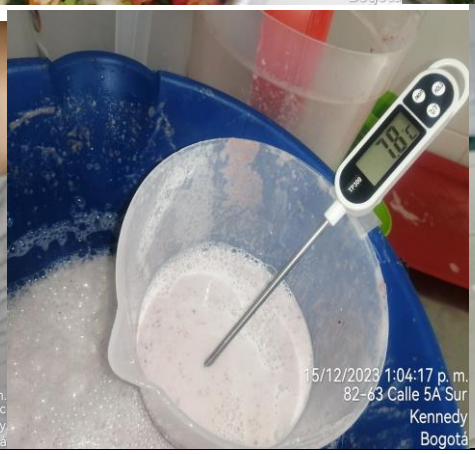
No de Variable: 43

Descripción: El aderezo yogur para los postres a base de fruta (banano), se adiciona en el momento del servido a temperatura inicial 10,2°C y T2= 7,4°C no siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.







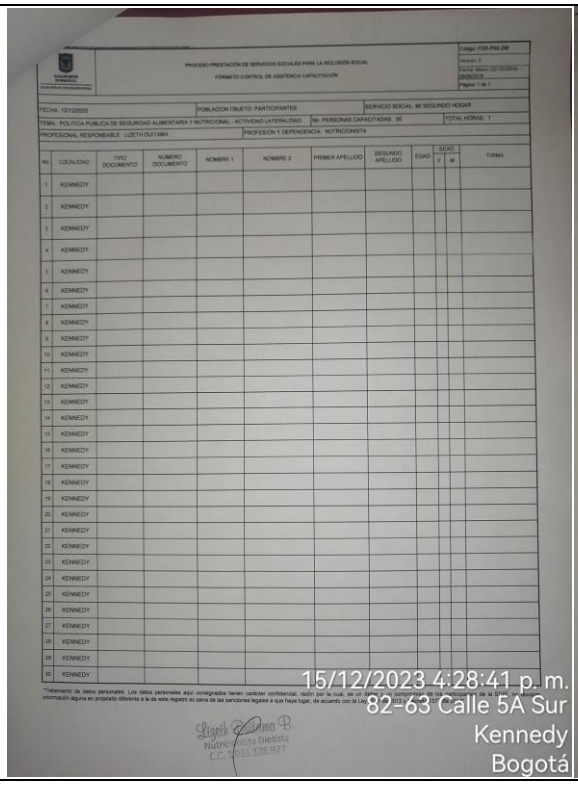


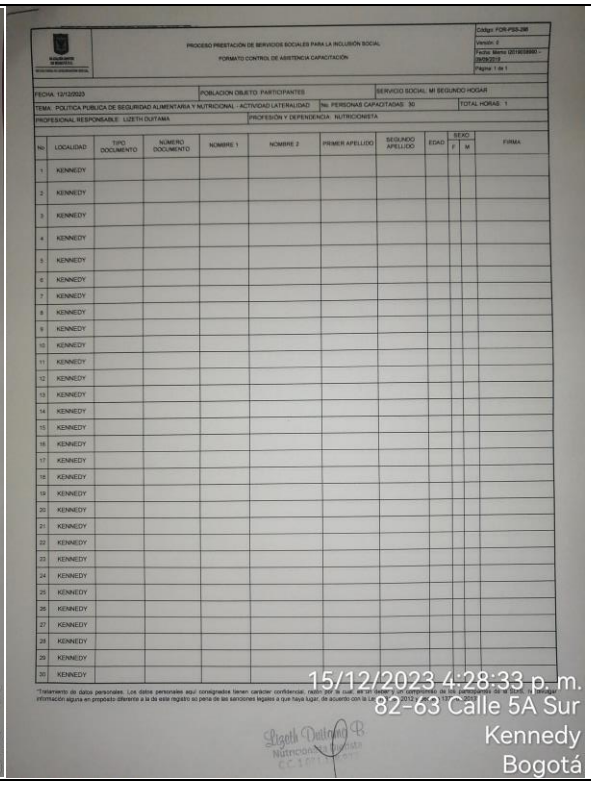




No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada silvestre T1= 12,6°C- T2= 7°C, sorbete de frutos rojos T1= 7,5°C – T2= 7,8°C, banano con yogurt- yogurt T1= 10,2°C- T2= 7,4°C.





No de Variable: 55

Descripción: Se evidencia soporte digital de acta relatoría de la actividad de estilos de vida saludable realizada en mes de diciembre de 2023 con fecha 12/12/2023 con tema Política Publica de seguridad Alimentaria y Nutricional y actividad física Lateralidad, sin embargo, presenta solo las listas de asistencia firmadas únicamente por la nutricionista, se encuentra vacío, no hay asistencias de participantes, por lo tanto, no se avala dicha actividad.



No de Variable: 39

Descripción: **15/12/2023:** Se evidencia cambio mantenimiento de pintura en lavaplatos y se cambió grifo de área de higienización de cocina. Sin embargo, se evidencia nevera vertical mixta blanca de almacenamiento de carnes y fruver, presenta fallas de temperatura en refrigeración registra en refrigeración 18,6°C y en congelación 3,5°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __17___ MENÚ: _____3_____

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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