ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	19	1	2024	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	5:00 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: **8/02/2024**

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: **300**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **288** Total Histórico de Asistencia: **63284**

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: NC: X 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	ARRACACHA	———	———
	ARVEJA	———	———
	HABICHUELA	———	———
	CARNE DE RES	———	———
Cereal	ARROZ	———	———
	PIMENTÓN	———	———
Verdura o ensalada	ACELGA	———	———
	HUEVOS	———	———
	———	———	———

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO	———	———
	PIÑA	———	———
Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	———	———
	CANELA	———	———
Bebida de fruta	FEIJOA	22,7	23
	LECHE	70,5	71
Postre	BANANO	16,8	17,5
	QUESO	5,9	7,5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: X / NC: / NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: / 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: X / NC: / NA:	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: X / NC: / NA:
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X / NC: / NA:	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X / NC: / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [ ] 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 [ ] NC [X] 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	**GLADYS VILLAMIL**	**No presenta**
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- 13/01/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: **16/11/2023- 14/12/2023- 12/01/2024** 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 [ ] NC [X] NA [ ] Tema: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**CARMEN EDILMA CRUZ**	**29/04/2023-12/01/2023**
2	**MARIA DEL CARMEN SANCHEZ**	**29/04/2023-12/01/2023**
3	**YORLENIS QUESADA**	**29/04/2023-12/12/2023**
4	**GLADYS VILLAMIL**	**No presenta**
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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **12/01/2024** Empresa:**FUMIGACIONES KERMES SAS** 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 09 Mes 01 Año 2024 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: FUMIGACIONES KERMES SAS** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 02 Mes 03 Año 2023**	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 [ ] NC [X] 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 ARRACACHA	70,4	65,9
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	76,9	65
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	79,8	69,8
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ESPINACA	77,6	66,7
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	79,5	75,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	1,5	1
Postre	BANANO CON QUESO	10,5	2,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_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** **Fecha aprobacion de actividad para enero 29/12/2023** **Actividad IEC**:**Disminución de Consumo de bebidas azúcaradas (60 participantes)** .**Actividad Física**: **Entrenamiento funcional** **Fecha Actividad: 12/01/2024**	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: **19/01/2024** 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 [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12:00 m	103	117	Ninguna
1:00 p. m.	199	231	
2:00 p. m.	283	287	
3:00 p. m.	288	288	
3:30 p. m.	288	288	
Total	288	288	

Se realiza visita de supervisión al comedor Mi Segundo Hogar seguimiento al acta de visita 05/01/2023.

Variable 27: Se evidencia concepto sanitario del comedor superior a un año con fecha 28/01/2022, 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.

Se evidencia que ingresaron 288 participantes de acuerdo al reporte dado por el personal auxiliar siendo las 2 pm, ya no ingreso más participantes y a esta misma hora se acabaron las preparaciones de proteína carne de cerdo en salsa de piña, arroz con pimentón y tortilla de espinaca, y se vio sobrantes en exceso de sorbete de feijoa y queso doble crema.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Teniendo en cuenta que en la preparación del día 17/01/24 en el menú 21 de la semana 4 se entrega completa la verdura salteada con todos sus componentes, no se toma de forma homogenea la muestra por la cual queda faltando el pimentón, sin embargo se aclara que el pimentón si se dió tal cual estipula la minuta.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que se incorpora leche congelada al jugo.	Próxima visita
R	16	Se evidencia que la muestra de referencia de la preparación de verdura salteadas en julianas de menú 21-semana 4 del día 17/01/2024 no contiene el componente pimentón, siendo no acorde con lo establecido en el análisis nutricional y anexo técnico. Por lo tanto, se genera requerimiento.	Inmediato
O	19	Se evidencia personal manipulador de alimentos nuevo señora Gladys Villamil, no presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos.	Próxima visita
O	22	Se evidencia Que la manipuladora de alimentos, la señora Gladys Villamil, no cuenta con soporte de la inducción sobre la operación del servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
O	36	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, se observa suciedad y crecimiento fúngico en las medias cañas y emboquillado de baldosas en el área de preparación de alimentos bajo el mesón de higienización de menaje por exceso de humedad. Adicional los registros de control no se encuentran diligenciados acorde a la tabla de dosificación establecida en el plan de saneamiento.	Próxima visita
O	40	No se cuenta con hojas de vida de todos los equipos donde se encuentre características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	Próxima visita
O	43	Se evidencia aderezos queso para el postre a base de frutas (banano) se adicionan en el momento del servido a temperatura 10,5°C, no siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.	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
P	39	1/11/2023	19/01/2024: Se evidencia que continua nevera vertical mixta blanca presentando fallas de temperatura, se encuentra fuera de servicio. Se mantiene en plan de mejora		X	Abierto		
P	58	16/11/2023	19/01/2024: 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. Se mantiene en plan de mejora		X	Abierto		
O	3	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que no se realiza desinfección a las bolsas de leche previo a la preparación, únicamente se realiza lavado sin desinfectar.		X	Abierto	X	
O	7	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que no se cuenta con los alimentos completos para la preparación del menú 24 semana 4 día 20/01/2024, falta maíz tierno 10,4 kg, fresa 7,4 kg, 1,1 kg de helado, adicional no se dispone de todas las remisiones de los alimentos entregados, los proveedores de abarrotes y lácteos entregaron alimentos el día 19/01/2024 y no dejaron remisiones donde se corrobore las cantidades entregadas.		X	Abierto	X	
O	9	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que el plan de compras no se encuentra ajustado para la fruta granadilla acorde a los grupos de edad establecido, dado que se tiene 36 kg de granadilla y de acuerdo a la población se requiere 75,83 kg de la fruta.		X	Abierto	X	
O	11	15/12/2023	19/01/2024 Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación adecuadas.	X		Cerrado		
O	15	15/12/2023	19/01/2024 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	X	
O	20	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que se realizó capacitación al personal manipulador en criterios de aceptación y rechazo, con fecha 13/01/2024	X		Cerrado		
O	46	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sopa de arracacha, carne de cerdo en salsa de piña, postre banano con queso, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto	X	
O	49	15/12/2023	19/01/2024 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación postre banano con queso, dado que el queso registro tempeartura de servido inicial de 10,5°C.		X	Abierto	X	
O	1	5/01/2024	19/01/2024 Se evidencia que se realizó intercambio en la fruta del postre del día 04/01/2024 en el menú 10 se19/01/2024 Se evidencia que se realizó intercambio en la fruta del postre del día 16/01/2024 en el menú 20 semana 4 se da mandarina a cambio de granadilla, el día 17/01/2024 en el menú 21 semana 4 se cambia la fruta de jugo se prepara de maracuyá por mango y el día 19/01/2024 en el menú 23 semana 4 se cambia la verdura acelga por espinaca. Se cuenta con aval de la nutricionista del asociado. ana 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.	X		Cerrado		
R	5	5/01/2024	19/01/2024 Se realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “Análisis del Aporte Nutricional “por grupo de edad.	X		Cerrado		
O	63	5/01/2024	19/01/2024 No se implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión, variables 39,58		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea Paola Rodriguez	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.024.508.058	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 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**
OPERADOR	**CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**19/01/2024**

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	197

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**SOPA DE ARRACACHA**	**SOPA DE ARRACACHA**	**210**	PESO MUESTREADO	255	275	240	241	191	234	215	220	245	206	229	228	206									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	131	114	115	91	111	102	105	117	98,1	109	109	98,1									
					CALIFICACION	1	1	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA**	**CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA**	**57**	PESO MUESTREADO	60	62	60	56	62	58	47	61	50	56	59	51	53									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	109	105	98,2	109	102	82,5	107	87,7	98,2	104	89,5	93									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3	1	1	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**ARROZ CON PIMENTON**	**ARROZ CON PIMENTON**	**121**	PESO MUESTREADO	122	125	122	141	118	120	106	122	113	110	112	113	115								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	103	101	117	97,5	99,2	87,6	101	93,4	90,9	92,6	93,4	95									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**TORTILLA DE ACELGA**	**TORTILLA DE ESPINACA**	**85**	PESO MUESTREADO	77	82	95	78	84	78	72	80	85	79	75	77	76								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,6	96,5	112	91,8	98,8	91,8	84,7	94,1	100	92,9	88,2	90,6	89,4									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	**PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA**	**73**	PESO MUESTREADO	74	71	69	74	76	72	68	74	70	73	62	70	76								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	97,3	94,5	101	104	98,6	93,2	101	95,9	100	84,9	95,9	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**SORBETE DE FEIJOA**	**SORBETE DE FEIJOA**	**330**	PESO MUESTREADO	330	320	330	300	310	330	310	330	320	320	300	310	300								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97	100	90,9	93,9	100	93,9	100	97	97	90,9	93,9	90,9									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	**13**	**BANANO CON QUESO**	**BANANO CON QUESO**	**80**	PESO MUESTREADO	96	91	89	76	81	85	84	91	88	82	77	85	95									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	114	111	95	101	106	105	114	110	103	96,3	106	119									
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1									

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 23 : Se evidencia intercambio en la preparación de la tortilla de acelga se cambia acelga por espinaca, cuenta con aval de la nutricionista del asociado.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Rayda Lagunas

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):	**19/01/2024**	**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 ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ESPINACA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	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: Milena Monroy Roa

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	19	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



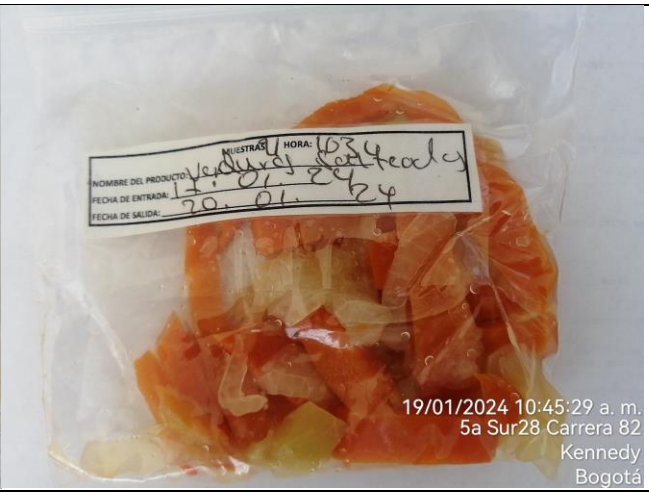




No de Variable: 2

Descripción: Se evidencia que se incorpora leche congelada al jugo.





No de Variable:16

Descripción: Se evidencia que la muestra de referencia de la preparación de verdura salteadas en julianas de menú 21- semana 4 del día 17/01/2024 no contiene el componente pimentón, siendo no acorde con lo establecido en el análisis nutricional y anexo técnico. Por lo tanto, se genera requerimiento.







No de Variable: 36

Descripción: Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, se observa suciedad y crecimiento fúngico en las medias cañas y emboquillado de baldosas en el área de preparación de alimentos bajo el mesón de higienización de menaje por exceso de humedad. Adicional los registros de control no se encuentran diligenciados acorde a la tabla de dosificación establecida en el plan de saneamiento.



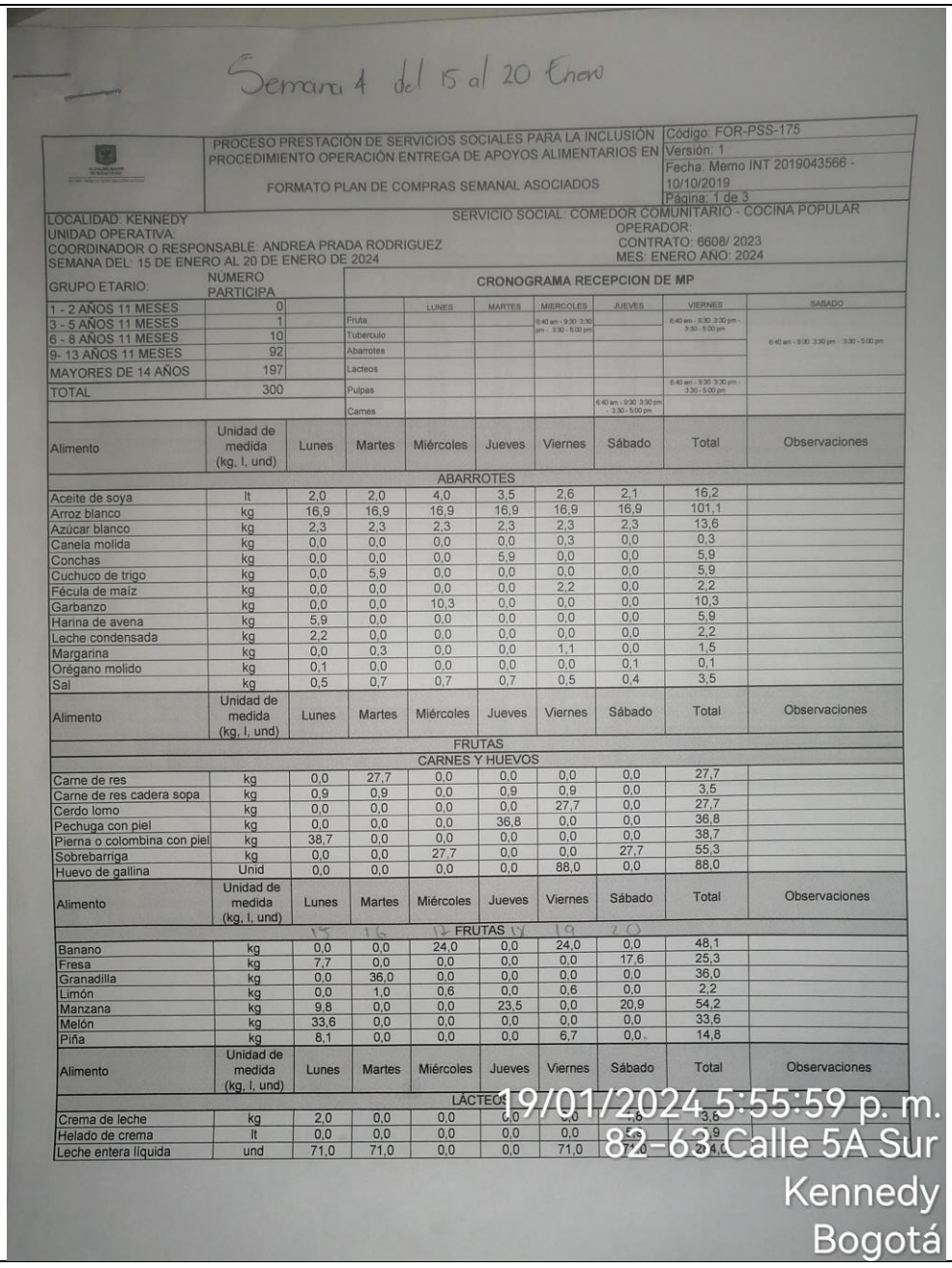
No de Variable: 43

Descripción: **Se evidencia aderezos queso para el postre a base de frutas (banano) se adicionan en el momento del servido a temperatura 10,5°C, o siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.**



No de Variable: 3

Descripción: **19/01/2024 Se evidencia que no se realiza desinfección a las bolsas de leche previo a la preparación, únicamente se realiza lavado sin desinfectar.**



Semana 4 del 15 al 20 Enero

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN
FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-175
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

LOCALIDAD: KENNEDY
UNIDAD OPERATIVA:
COORDINADOR O RESPONSABLE: ANDREA PRADA RODRIGUEZ
SEMANA DEL: 15 DE ENERO AL 20 DE ENERO DE 2024
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
OPERADOR:
CONTRATO: 6608/ 2023
MES: ENERO AÑO: 2024

GRUPO ETARIO:	NÚMERO PARTICIPA
1 - 2 AÑOS 11 MESES	0
3 - 5 AÑOS 11 MESES	1
6 - 8 AÑOS 11 MESES	10
9- 13 AÑOS 11 MESES	92
MAYORES DE 14 AÑOS	197
TOTAL	300

CRONOGRAMA RECEPCION DE MP

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Fruta			6:40 am - 9:30 3:30 pm - 3:30 - 5:00 pm		6:40 am - 9:30 3:30 pm - 3:30 - 5:00 pm	6:40 am - 9:30 3:30 pm - 3:30 - 5:00 pm
Tuberculo						
Abarrotes						
Lacteos						
Pulpas					6:40 am - 9:30 3:30 pm - 3:30 - 5:00 pm	
Carnes				6:40 am - 9:30 3:30 pm - 3:30 - 5:00 pm		

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
ABARROTES									
Aceite de soya	lt	2,0	2,0	4,0	3,5	2,6	2,1	16,2	
Arroz blanco	kg	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	101,1	
Azúcar blanco	kg	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	13,6	
Canela molida	kg	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,3	
Conchas	kg	0,0	0,0	0,0	5,9	0,0	0,0	5,9	
Cuchuco de trigo	kg	0,0	5,9	0,0	0,0	0,0	0,0	5,9	
Fécula de maíz	kg	0,0	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	2,2	
Garbanzo	kg	0,0	0,0	10,3	0,0	0,0	0,0	10,3	
Harina de avena	kg	5,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,9	
Leche condensada	kg	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,2	
Margarina	kg	0,0	0,3	0,0	0,0	1,1	0,0	1,5	
Orégano molido	kg	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	
Sal	kg	0,5	0,7	0,7	0,7	0,5	0,4	3,5	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
FRUTAS									
CARNES Y HUEVOS									
Carne de res	kg	0,0	27,7	0,0	0,0	0,0	0,0	27,7	
Carne de res cadera sopa	kg	0,9	0,9	0,0	0,9	0,9	0,0	3,5	
Cerdo lomo	kg	0,0	0,0	0,0	0,0	27,7	0,0	27,7	
Pechuga con piel	kg	0,0	0,0	0,0	36,8	0,0	0,0	36,8	
Pierna o colombina con piel	kg	38,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,7	
Sobrebarriga	kg	0,0	0,0	27,7	0,0	0,0	27,7	55,3	
Huevo de gallina	Unid	0,0	0,0	0,0	0,0	88,0	0,0	88,0	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
		15	16	17	FRUTAS 18	19	20		
Banano	kg	0,0	0,0	24,0	0,0	24,0	0,0	48,1	
Fresa	kg	7,7	0,0	0,0	0,0	0,0	17,6	25,3	
Granadilla	kg	0,0	36,0	0,0	0,0	0,0	0,0	36,0	
Limón	kg	0,0	1,0	0,6	0,0	0,6	0,0	2,2	
Manzana	kg	9,8	0,0	0,0	23,5	0,0	20,9	54,2	
Melón	kg	33,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	33,6	
Piña	kg	8,1	0,0	0,0	0,0	6,7	0,0	14,8	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
LÁCTEOS									
Crema de leche	kg	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	3,6	
Helado de crema	lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	3,9	
Leche entera líquida	und	71,0	71,0	0,0	0,0	71,0	71,0	284,0	

19/01/2024 5:55:59 p. m.
82-63 Calle 5A Sur
Kennedy
Bogotá

No de Variable: 9

Descripción: 19/01/2024 Se evidencia que el plan de compras no se encuentra ajustado para la fruta granadilla acorde a los grupos de edad establecido, dado que se tiene 36 kg de granadilla y de acuerdo a la población se requiere 75,83 kg de la fruta.



No de Variable: 49

Descripción: **19/01/2024 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación postre banano con queso, dado que el queso registro temperatura de servido inicial de 10,5°C.**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4___ MENÚ: _____23_____

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 año



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