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: 01 | 06 | 2023 Hora Inicio: 11:30 am Hora Finalización: 05:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6609-2023 Nombre Asociado: Corporación para el desarrollo comunitario La Siembra

Nombre Comedor Comunitario: 113876-CCCP 08-011 Seucedal

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

Nombre Responsable del Servicio: Edwin Gonzalez

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Unir Dirección: CL 34 A SUR 89C 08

Tel: 6079385272 Cel.: 3197690481 Correo Electrónico: comedoreseucedal@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 189 Total Histórico de Asistencia: 6126

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 [ ] NC [ ] NA [X]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

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 [ ] NC [ ] NA [X]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo								
Carne								
Leche								
Queso								
Yogurt								
Helado								
Crema de leche								
Huevos								
Atún								
Pulpas								

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 [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [ ] 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:** 06/05/2023 Participantes 24/05/2023 Manipuladores	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	Edwin Amilcar Gonzalez (Responsable)	27/08/2022
2	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista)	30/08/2022
3	Juan Gonzalez (Auxiliar).	17/04/2023
4	Fanny Vargas.	29/08/2022
5	Danna Rosa Martinez	12/12/2022
6	Yoneth. Rivera	23/02/2023
7		
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: 26/04/23 - 24/05/23 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: 26/04/23- 06/05/23	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: 26/04/23 - 24/05/23 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Fanny Vargas	13/05/23 - 24/05/23
2	Dorris Rosa Martinez	13/05/23 - 24/05/23
3	Yaneth Rivera.	24/05/2023
4	Juan Gonzales (Auxiliar)	13/05/23 - 24/05/23
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 no 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 generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] 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 con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 88 % **Fecha:** Día: 24 Mes: 04 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZC 108566 **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: 09/03/2023 Empresa: Fumisect 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 03 Año 2023 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Fumisect **Concepto Sanitario:** Favorable. **Fecha Concepto:** Día 09 Mes 09 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

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

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

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

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ 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 ☐ NC ☒ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	72,9	73,6
Cereal	Arroz Blanco	90,1	57,8
Proteína	Pechuga pollo - salsa criolla	77,5	76,4
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate.	\	\
Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	\	\
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	6,9	6,0
Postre	Mandarina	\	\

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 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día \ Mes \ Año \	C ☐ NC ☒ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** \ **Fecha Socialización**: \	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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 ____ Mes ____ Año ____ **Actividad IEC:**____ **Actividad Física:**____ **Fecha Actividad:**____	C ☐ 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: ____ Fecha Reporte Cualitativo: ____	C ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 18/10/22	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 m	40	91	12:30 m
1:00 p. m.	124	124	1:30 pm
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	186	186	
3:30 p. m.	189	189	
Total	\	\	

V.L Se realizan intercambios permitidos y aprobado por la nutricionista de acuerdo: Menú 16 del 01/06/2023, entregar morcilla en lugar de granadilla; Menú 17 del 02/06/2023, en tubérculo, entregar papa pastusa, en lugar de papa criolla. Las variables 5, 10, 41, 51, 53, 54, 55, 56, 60, no aplican, dado que la visita inicio durante el servicio, se verificará en próxima visita.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

Edwin Gonzalez

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	No se realiza durante el servicio proceso de desinfección para el aguacate, dado que se fracciona por bachas	Próxima visita.
O	7.	Se evidencia en bodega de almacenamiento una canastilla con papa pastusa con exceso de tierra.	Próxima visita.
O	26	Se evidencia en área de preparación de alimentos, cerca a media canoa, piso poroso, así mismo, al ingresar al área; mesón de manipostería en área de distribución de alimentos en una esquina presenta superficie porosa y deteriorada.	Próxima visita
O	48	No se evidencia durante el servicio y distribución 3 raciones con especias	Próxima visita.

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	2	25/05/2023	01/06/2023- Se verificará en próxima visita, dado que no se evidencia elaboración del sorbete de guayaba, menú 16.		X	abierto		
O	17	10/05/2023	01/06/2023- Se evidencia que el personal cuenta con dotación requerida y conforme a la normatividad.	X		cerrado		
O	22	10/05/2023	01/06/2023- Se evidencia soporte de la inducción de la señora Yaneth Rivera, realizada el 29/05/2023	X		cerrado		
P	23	29/04/2023	01/06/2023 - Se instala protección en puerta de bodega de alimento, entre abertura piso - puerta	X		cerrado		
O	49	10/05/2023	01/06/2023- No se garantiza temperatura de seguridad de las preparaciones menú 16, en la primera el sorbete de guayaba registra 6,9°C, en la segunde toma registra 57,8°C el arroz blanco.		X	abierto	X	
O	9	25/05/2023	01/06/2023 - Se verificará en próxima visita el procedimiento de picalistamiento y preparación de alimentos, dado que no se evidencia.		X	Abierto		
O	16	25/05/2023	01/06/2023- No se realiza la toma de muestras diarias de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, dado que se realiza recolección de alimentos preparados menú 16 a las 12:33 m y no al inicio del servicio		X	Abierto		

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 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	43	25/05/2023	01/06/2023 - Se evidencia que al inicio de la visita, se suministra pechuga de pollo en trozos o entera y no mechada como establece el ciclo de menús (Menú 16).		X	Abierto		
O	46	25/05/2023	01/06/2023 - De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo etario mayores de 14 años, menú 16, el gramaje no se ajusta al rango de tolerancia en gramaje, para la pechuga de pollo mechada con salsa criolla, tajada de aguacate y ajiaco.		X	Abierto		
O	47	25/05/2023	01/06/2023 - Se evidencia que las preparaciones del menú 16, presentan conformidad en la calidad esperada de forma organoléptica.	X		Cerrado		
O	52	25/05/2023	01/06/2023 - Se adquiere nueva balanza digital, la cual presenta sensibilidad con la peso patrón del comedor (4kg).	X		Cerrado		
O	50	25/05/2023	01/06/2023 - No cuenta con asistencia de la nutricionista del asociado a la sensibilización en vigilancia nutricional, se realiza solicitud mediante correo el 25/05/23, pendiente programación (En seguimiento).		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Gonzalez.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Edwin Gonzalez	Andrea Vargas L
Firma	Firma
80017380.	52 >02 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio.	Apoyo a la Supervisión - Contratista
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:	113876 CCCP 08-011 Sauceda I.		
DIRECCIÓN:	CL 34 A SUR 89C 08	**TELÉFONO:**	3197690481
OPERADOR	Corp. para el desarrollo comunitario la Siembra.	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	01/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	26	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	141

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Pechuga de pollo mechada con salsa cebolla	Pechuga de pollo mechada con salsa cebolla	78g	PESO MUESTREADO	94	86	76	89	75	84	89	78														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	110	97	114	96	108	114	100														
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	3	1	3														
5	8	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121g	PESO MUESTREADO	123	134	133	134	132	127	194	101													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	110	110	110	109	105	160	83														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	1														
5	8	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	78g	PESO MUESTREADO	48	54	46	80	72	63	83	81														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	62	69	59	96	92	68	104	104														
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	1	3	3														
5	8	En el ajiaco	en el ajiaco	\	PESO MUESTREADO																					\	\
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						
5	8	Ajiaco	Ajiaco	247g	PESO MUESTREADO	329	269	314	306	263	252	242	296														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	133	109	127	124	94	102	98	120														
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	3	3	1														
5	8	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	330g	PESO MUESTREADO	319	368	348	338	311	314	322	332													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	111	105	99	94	95	98	101														
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3														
5	8	Granadilla	Mandarina	80g	PESO MUESTREADO	75	80	85	86	79	78	88	87													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100	106	106	99	98	110	109														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES: Menú 16-Semana 3

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vanegas C
NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Edwin Gonzalez
NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Gonzalez.

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:	113876 CCCP 08-011 Sauceda I		
DIRECCIÓN:	CL 34 A SUR 89C 08	**TELÉFONO:**	3197690481.
FECHA (dd/mm/aaaa):	01/06/2023	**OPERADOR:**	Corporación para el desarrollo comunitario La Siembra

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
En el ajiaco	En el ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ajiaco	Ajiaco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Mandarina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 16- Semana 3. Se realiza intercambio permitido y aprobado por la nutricionista del operador, para el postre.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eduin Gonzalez
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Eduin Gonzalez

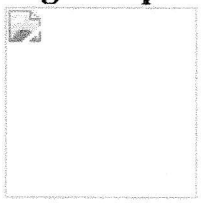
Gmail comedor calandaima <comedorcomunitariocalandaima@gmail.com>

Fwd: SOLICITUD DE CAPACITACION EN SENSIBILIZACION DE PROCESO DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

LA SIEMBRA <corporacionlasiembra@gmail.com> 26 de mayo de 2023, 13:13
Para: comedor comunitario Govarova <comedorgovarova2021@gmail.com>, comedor calandaima <comedorcomunitariocalandaima@gmail.com>, El Amparo Comedor Comunitario CRDC <comedorelamparo@gmail.com>

SIEMBRA SOCIAL

Página web Siembra Social
Tienda online Distri Social
Buscamos amigos – patrocinadores – ideas – soluciones.





-------- Forwarded message ---------
De: **Comedor Comunitario Cocina Popular 113563-08-007** <comedorelamparo@outlook.com>
Date: vie, 26 may 2023 a las 12:03
Subject: RE: SOLICITUD DE CAPACITACION EN SENSIBILIZACION DE PROCESO DE VIGILANCIA NUTRICIONAL
To: Luz Amanda Leon Bernal <lleonb@sdis.gov.co>, Jhon Henry Saenz Ambito <jsaenz@sdis.gov.co>, Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <ajimenezc@sdis.gov.co>
Cc: corporacionlasiembra@gmail.com <corporacionlasiembra@gmail.com>

Muchas gracias, estaremos atentos.

De: Luz Amanda Leon Bernal <lleonb@sdis.gov.co>
Enviado: viernes, 26 de mayo de 2023 11:35
Para: Comedor Comunitario Cocina Popular 113563-08-007 <comedorelamparo@outlook.com>; Jhon Henry Saenz Ambito <jsaenz@sdis.gov.co>; Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <ajimenezc@sdis.gov.co>
Cc: corporacionlasiembra@gmail.com <corporacionlasiembra@gmail.com>
Asunto: Re: SOLICITUD DE CAPACITACION EN SENSIBILIZACION DE PROCESO DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Buenos Días

Confirmo que para la segunda semana de junio se estará convocando la segunda sensibilización en vigilancia nutricional y fortalecimiento en talla y peso por parte de la Subdirección de Nutrición.

Estar pendiente de la convocatoria la cual se enviará al correo del comedor y al asociado del comedor.

Atentamente,

Luz Amanda León
Enlace Componente ANS
Subdirección de Nutrición

De: Comedor Comunitario Cocina Popular 113563-08-007 <comedorelamparo@outlook.com>
Enviado: jueves, 25 de mayo de 2023 15:56
Para: Jhon Henry Saenz Ambito <jsaenz@sdis.gov.co>; Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <ajimenezc@sdis.gov.co>; Luz Amanda Leon Bernal <lleonb@sdis.gov.co>
Cc: corporacionlasiembra@gmail.com <corporacionlasiembra@gmail.com>
Asunto: SOLICITUD DE CAPACITACION EN SENSIBILIZACION DE PROCESO DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Buenas tardes,

por medio del presente solicito Capacitación en la sensibilización de proceso de vigilancia nutricional para la nutricionista LIZETH JOHANA DUITAMA BOLAÑOS del asociado Corporación para el desarrollo social y comunitario la siembra para dar cumplimiento al Numeral **5.2.2.1 Toma de medidas antropométricas** del Anexo Técnico 2023.
"El profesional en nutrición y dietética y el responsable del servicio del Comedor Comunitario, deben asistir a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional donde se darán las instrucciones respectivas, esta sensibilización debe tomarse en los primeros30 días del inicio del convenio y estaráa cargo del equipo designado por la Subdirección de Nutrición."

Esperamos Pronta Respuesta

Atentamente,

JHON EDINSON SOTO QUINTERO
RESPONSABLE DEL SERVICIO
CEL. 3184263886



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	01	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113876-CCCP 08-011 SAUCEDAL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6609-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 49

Descripción: 01/06/2023- No se garantiza temperatura de seguridad de las preparaciones menú 16, en la primera el sorbete de guayaba, registra 6.9°C, en la segunda toma, registra 57.8°C, el arroz blanco.

No de Variable: 16

Descripción: 01/06/2023- No se realiza la toma de muestras diarias de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, dado que se realiza recolección de alimentos preparados menú 16, a las 12:33 m y no al inicio del servicio.

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	01	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113876-CCCP 08-011 SAUCEDAL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6609-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 43

Descripción: 01/06/2023- Se evidencia que, al inicio de la visita, se suministra pechuga de pollo en trozos o entero y no mechada, como establece al ciclo de menús (menú 16).

No de Variable: 3

Descripción: No se realiza durante el servicio proceso de desinfección para el aguacate, dado que se fracciona por baches.

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	01	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113876-CCCP 08-011 SAUCEDAL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6609-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 7

Descripción: Se evidencia en bodega de almacenamiento, una canastilla con papa pastusa con exceso de tierra.

No de Variable: 26

Descripción: Se evidencia en área de preparación de alimentos, cerca de media cañas, piso poroso, así mismo, al ingreso al área; mesón de mampostería en área de distribución de alimentos, en una esquina, presenta superficie porosa y deteriorada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía