| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023 | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 12 |
|---|---|---|

**Fecha de Visita:** 15 | 03 | 2024 **Hora Inicio:** 09:00 **Hora Finalización:** 03:30

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

**1. Identificación**

N° Convenio/Vigencia: 6609-2023 Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social y Comunitario LA SIEMBRA

Nombre Comedor Comunitario: 113876 - CCCP 08-011 Sauzedal

Fecha Inicio Operación: 24-04-2023 Fecha Final Operación: 30-04-2024

Nombre Responsable del Servicio: Leidy Jhoana Palacio Ruiz

**2. Ubicación**

Localidad: Kennedy Barrio: Unir Dirección: Calle 34A Sur 89C-08

Tel: 6017105272 Cel.: 3112099873 Correo Electrónico: comedorsauzedal@outlook.com

**3. Cobertura**

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Dia: 195 Total Histórico de Asistencia: 50.910

## Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

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

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 5 | Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | Cadera R | 0,62 | 0,62 |
| | Habichuela | 5,72 | 5,72 |
| | Cilantro | 0,4 | 0,4 |
| Cereal | | | |
| Verdura o ensalada | Huevo | 3,47 | 3,47 |
| | Margarin | 0,75 | 0,75 |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | Pina | 2,42 | 2,42 |
| | Fecula | 1,45 | 1,45 |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | Platano H | 12,6 | 12,6 |
| Bebida de fruta | Feijoa | 14,8 | 15,0 |
| | Leche | 46,81 | 46,81 |
| Postre | Banano | 11,06 | 11,1 |
| | Queso | 3,88 | 3,9 |

## Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br><br>Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 8 | Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos.<br>Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007. | C [ ] NC [X] NA [ ] | 9 | Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| N° | 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 Vehiculo | Autorización Sanitaria vehiculo | Placa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | | | Triunfo | 28-08-23 | 30-06-20 | 07-10-23 | 07-10-23 | SKM154 |
| Carne | | | Triunfo | 28-08-23 | 30-06-20 | 07-10-23 | 07-10-23 | SKM154 |
| Leche | | | makro | 15-11-23 | | 13-09-23 | | WHO764 |
| Queso | | | makro | 15-11-23 | | 13-09-23 | | WHO764 |
| Yogurt | | | makro | 15-11-23 | | 13-09-23 | | WHO764 |
| Helado | | | makro | 15-11-23 | | 13-09-23 | | WHO764 |
| Crema de leche | | | makro | 15-11-23 | | 13-09-23 | | WHO764 |
| Huevos | | | makro | 15-11-23 | | 06-09-23 | | WPQ088 |
| Atún | | | makro | 15-11-23 | | 06-09-23 | | WPQ088 |
| Pulpas | | | Full Frutos | 25-05-23 | | 06-12-23 | | VEQ886 |

## Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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 periodos 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 ☒ 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 ☐ NA ☐ |

**Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido. | C ☐ NC ☒ 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.<br>**Fecha Socialización:** 22-02-2024<br>personal y participantes | C ☒ 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 ☐ NA ☐ |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | Fany Vargas Yagama | 29-08-2023 |
| 2 | Diana Yaneth Granados | 22-08-2023 |
| 3 | Omaira Petro | 27-01-2024 |
| 4 | Leidy Jhoana Palacio (Responsable) | 04-10-2023 |
| 5 | Stefany Hernández (Auxiliar) | 15-02-2024 |
| 6 | Andrea Carolina Rondón (Nutricionista) | 02-08-2023 |
| 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.<br>**Fecha:** 07-09-23 13-01-24<br>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.<br>**Fecha:** 06-05-23 02-11-23 | C ☒ 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.<br>**Fecha:** 12-03-2024<br>Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas. | C ☒ NC ☐ NA ☐ |

| N° | 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 [ ] |

| N° | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación | |
|---|---|---|---|
| 1 | Fany vargas yagama | 13-05-23 | 22-02-24 |
| 2 | Oana Yaneth Granados | 10-10-23 | 22-02-24 |
| 3 | Omaira Petro | 01-11-23 | 22-02-24 |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |

## Categoria 5: Sanitario

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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 [ ] NC [X] 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 [ ] |

| N° | 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<br>Concepto: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 88 %<br>Fecha: Día: 24 Mes: 04 Año: 2023 N° Acta: ASO2E108566<br>Hospital/Subred: Sur Occidente | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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 líquido 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 [ ] |

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br>Fecha último control: 08-03-2024<br>Empresa: Fuminsect<br>Concepto Sanitario: Favorable | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| N° | 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.<br>Fecha Lavado Tanque: Día 08 Mes 03 Año 2024 Material: Plastico N° Tanques: 1<br>Capacidad Total: 1000L Empresa: Fuminsect<br>Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 28 Mes 11 Año 2023 | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**Categoria 8: Menaje y Equipo**

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br>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).<br>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 [ ] |

| N° | 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.<br>**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 | 20 |
| Cuchara postre | 1 por cada participante | 200 |
| Cuchara sopa | 1 por cada participante | 200 |
| Cuchillo mesa | 1 por cada participante | 200 |
| Tenedor mesa | 1 por cada participante | 200 |
| Postrera | 1 por cada participante | 200 |
| Vaso jugo | 1 por cada participante | 200 |
| Plato sopa | 1 por cada participante | 200 |
| Plato seco | 1 por cada participante | 200 |

| Menaje portable | Cantidad establecida | Cantidad evidenciada (U) |
|---|---|---|
| Recipiente hermético 500 ml | 20 | 20 |
| Recipiente hermético 1000 ml | 20 | 20 |
| Recipiente hermético 330 ml | 20 | 20 |
| Recipiente hermético 200 ml | 20 | 20 |

## Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br><br>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.<br><br>El queso y los postres se sirven en postreras.<br><br>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 44 | Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados.<br><br>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 [X] NC [ ] NA [ ] | 47 | Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| N° | 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 [ ] |

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 49 | Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas. | C ☐ NC ☒ NA ☐ |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | Sopa de Arracacha | 79 | 70 |
| Cereal | Arroz con Pimentón | 84 | 81 |
| Proteína | Cerdo en Salsa de Piña | 89 | 82 |
| Ensalada o Verdura | Tortilla de Acelga | 43,6 | 72 |
| Tubérculo o Plátano | Plátano cocido + canela | 82 | 76 |
| Bebida de Fruta | Sorbete de Feijoa | 3,1 | 4,6 |
| Postre | Banano con Queso | 5,4 | 5,6 |

## Categoría 8: Vigilancia Nutricional

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br><br>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):<br>Día 09 Mes 02 Año 2022<br><br>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:<br>Día 24 Mes 10 Año 2023<br><br>Nutricionista :<br>Día 23 Mes 06 Año 2023 | 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.<br><br>*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.<br><br>*Remite cronograma trimestral.<br><br>Fecha entrega cronograma:<br>16-02-2024 | C ☐ NC ☒ NA ☐ |
| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br>Fecha Asistencia: 18-10-2023<br>Fecha Socialización: 07-11-2023 | C ☒ NC ☐ NA ☐ |
| N° | 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

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br>**Fecha Aprobación:**<br>Día 17 Mes 02 Año 2024<br>Actividad IEC: Cómo Tener una Alimentación Saludable<br>Actividad Física: Estiramientos<br>Fecha Actividad: 22-02-2024 | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>65 beneficiarios | 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.<br>Fecha Reporte Cuantitativo: 22-02-2024<br>Fecha Reporte Cualitativo: NA | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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.<br>Fecha: Radicado: 02-10-2023 | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 59 | Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 60 | Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura.<br>Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.<br>Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario. | C [ ] NC [X] 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).<br>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 m | 56 | 56 | Ninguno |
| 1:00 p. m. | 106 | 111 | |
| 2:00 p. m. | – | – | |
| 3:00 p. m. | – | – | |
| 3:30 p. m. | 195 | 195 | |
| Total | 195 | 195 | |

Se realiza Visita de Seguimiento al Acta del día: 26-02-2024
Variable 1: Ejecutan Menú 23 Sin cambios.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

### Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se recarga el extintor en la visita.

Johanna Ruiz.

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

| Tipo O, P, R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 17 | Se evidencia 1 pelo roto-deteriorado; manipulan residuos sólidos sin guantes e Ingresan "Auxiliar" al servicio sin elementos de Protección | Próxima Visita |
| O | 25 | Se evidencia acumulación de Grasa en Angeos de Ventanas de área de preparacion | Prox. Visita. |
| O | 26 | Se evidencia baldosas sueltas en Area redondeada: pared - Pared en Area de preparación, Ademas, desprendimiento de pintura en pared de Salón comedor. | Próxima Visita |
| O | 36 | Se evidencia el Uso de jabón lavaloza liquido con Aroma - No es Neutro y sin Información de lote y Fecha de Vencimiento. | Prox. Visita |
| O | 49 | No se garantiza Temperatura de seguridad para Tortilla de Acelga T1: 43,6°C. | Prox. Visita |
| O | 50 | Se evidencia soporte de fortalecimiento en Toma de Medidas antropometricas de la Nutricionista Andrea Rondón con vigencia superior a 2 Años del 09-02-2022. | Próxima Visita. |
| O | 51 | Formatos de Registro de datos antropométricos de beneficiarios Nuevos sin Información de Profesional responsable ni firma. | Prox. Visita |
| O | 60 | Se evidencia Un extintor despresurizado y el otro presenta carga media; No se garantizan medidas contra Incendios. | Prox. Visita |
| O | 63. | No se han Implementado la Totalidad de Acciones correctivas para subsanar planes de Mejoramiento y Requerimientos Abiertos. | Prox. 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | 9 | 26-12-23 | Hoy se observa que la información registrada en formatos; remisiones y existencias en despensa, coincide. | x | | Cerrado | — | |
| R | 15 | 26-12-23 | Se continúa evidenciando que formato control de entradas y salidas presenta información desactualizada; no se relacionan Huevos del menú del 01-03-2024 | | x | Abierto | — | |
| O | 7 | 26-02-24 | Se observa que cuentan con alimentos completos para la prestación del servicio de Hoy y mañana | x | | Cerrado | — | |
| O | 8 | 26-02-24 | Se continúa evidenciando información borrosa de lote y Fecha de vencimiento de 4 Kg de Helado y 2 Unidades de crema de leche x 500 gramos tambien presenta información nutricional; lote y Fecha de vencimiento borrosas. | | x | Abierto | — | |
| O | 39 | 26-02-24 | Realizan mantenimiento a mueble metálico en Área de Alepalación, Sin embargo, se evidencia deterioro y presencia de óxido en estufa de 3 puestos. | | 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 C. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Leidy Johanna Palacios Ruiz | Cecilia Perez Avellaneda |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1030618938 | 23354182 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable del servicio. | Apoyo 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

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | Kennedy | SERVICIO SOCIAL: | Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: | 08-011. Soucedal | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 15-03-24 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 195 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113876 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | Cecilia Pérez S. | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | Apoyo Supervisión |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | Almuerzo | NÚMERO DE MENÚ: | 23 |
|---|---|---|---|

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | NÚMERO 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 a 13 Años | 5 | Sopa de Arracacha | Sopa de Arracacha | 210 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 211 | 214 | 225 | 217 | 221 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 102 | 107 | 103 | 105 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Cerdo en salsa de Piña | Cerdo en salsa de Piña | 46 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 48 | 50 | 41 | 49 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 104 | 109 | 89 | 107 | 104 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Arroz con pimentón | Arroz con pimentón | 101 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 83 | 104 | 106 | 106 | 97 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 82 | 103 | 105 | 105 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Plátano cocido + canela | Plátano cocido + canela | 52 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 54 | 52 | 46 | 54 | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 104 | 100 | 88 | 104 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Tortilla de Acelga | Tortilla de Acelga | 70 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 74 | 73 | 74 | 77 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 106 | 104 | 106 | 110 | 97 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Sobete de Fejoada | Sobete de Fejoada | 280 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 289 | 270 | 276 | 335 | 290 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 103 | 96 | 99 | 120 | 104 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 13 Años | 5 | Banano con queso | Banano con queso | 70 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 74 | 61 | 75 | 76 | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 106 | 87 | 107 | 109 | 109 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 23

| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Leidy Johanna Palacio | NOMBRE: | Cecilia Pérez S. |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1030611938 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 23358182 |
| CARGO: | Responsable del servicio | CARGO: | Apoyo supervisión |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | Kennedy | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | Comedor comunitario |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113876 CCCP 08-011 Soucedal. | | |
| DIRECCIÓN: | Cll 34 A Sur 89C - 08 | TELÉFONO: | 6017105272 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 15-03-2024 | OPERADOR: | Corporación LA Siembra |

| 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 | | |
| cerdo en salsa Piña | cerdo en salsa piña | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Arroz con pimentón | Arroz con pimentón | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| plátano cocido + canela | plátano cocido + canela | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Tortilla de Acelga | Tortilla de Acelga | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Sorbete de Feijoa | Sorbete de Feijoa | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| Banano con Queso | Banano con Queso | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 23.

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Palacios.

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE VISITA** | **DIA** | 15 | **MES** | 03 | **AÑO** | 2024 |

**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: 8**<br><br>**Descripción:** Se continúa evidenciando información borrosa de lote y fecha de vencimiento de 4 Kg de helado y 2 unidades de crema de leche X 500 gramos también presentan información nutricional, lote y fecha de vencimiento borrosas | **No de Variable: 25**<br><br>**Descripción:** Se evidencia acumulación de grasa en anjeos de ventanas de área de preparación |










**No de Variable: 26**

**Descripción:** Se evidencia baldosas sueltas en área redondeada pared - pared en área de preparación además, desprendimiento de pintura en pared de área de salón comedor

**No de Variable: 36**

**Descripción:** Se evidencia el uso de jabón lavaloza líquido con aroma - no es neutro y sin información de lote y fecha de vencimiento

| | |
|---|---|
|  |  |
| **No de Variable: 39**<br><br>**Descripción:** Realizan mantenimiento a mueble metálico en área de preparación, sin embargo, se evidencia deterioro y presencia de óxido en estufa de 3 puestos | **No de Variable: 49**<br><br>**Descripción:** No se garantiza temperatura de seguridad para tortilla de acelga T1: 43,6°C |

| | |
|---|---|
|  | |
| **No de Variable: 60**<br><br>**Descripción:** Se evidencia un extintor despresurizado y el otro presenta carga media, no se garantizan medidas contra incendios | |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 4** **MENÚ: 23**

GRUPO 3: de 6 a 8 años




GRUPO 4: de 9 a 13 años




GRUPO 5: mayores de 14 años




| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| Cecilia Pérez Galvis |
| **Nombres y Apellidos** |
| 23.351.482 |
| **Cédula de Ciudadanía** |