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	8	11	2023	Hora Inicio	9:20 a. m.	Hora Finalización	4:20 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6619-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

Nombre Comedor Comunitario : **113620-CCCP 10-002 GARCES NAVAS**

Fecha Inicio Operación: **22/04/2023** Fecha Final Operación: **19/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **LUZ MARY TELLEZ**

2. Ubicación

Localidad: **ENGATIVA** Barrio: **GARCES NAVAS** Dirección: **CALLE 76A # 104-18**

Tel: **6014421893** Cel.: **3116689927** Correo Electrónico: comedorgarcesnavas@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **291**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **280** Total Asistencia del Día: **277** Total Histórico de Asistencia: **42599**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	AVENA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	REMOLACHA	15,72	16
	ZANAHORIA	10,52	11,1
	MAYONESA	1,93	2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	FRESA	21,44	22
	LECHE	67	67
Postre	BANANO	15,96	15,98
	CREMA DE LECHE	2	1

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 [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. 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	_____	_____	DISTRIPOLLO MAC	22/09/2022	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778
Carne	_____	_____	INVERCARMEL	6/10/2023	9/12/2020	10/08/2023	10/08/2023	SKY 993
Leche	_____	_____	VILLA AURA	7/02/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Queso	_____	_____	VILLA AURA	7/02/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Yogurt	_____	_____	VILLA AURA	7/02/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Helado	_____	_____	COLOMBINA	4/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Crema de leche	_____	_____	MAKRO	24/01/2023	_____	13/09/2023	_____	WHO 764
Huevos	_____	_____	MAKRO	24/01/2023	_____	9/11/2022	_____	EXX 450
Atún	_____	_____	MAKRO	24/01/2023	_____	9/11/2022	_____	EXX 450
Pulpas	_____	_____	EL EDEN	1/07/2022	_____	9/03/2023	_____	WNO 609

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 [X] NC [ ] 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**: **07/09/2023** **Participantes- 25/09/2023 Personal**	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	**LUZ MARY TELLEZ (RESPONSABLE DE SERVICIO)**	**12/05/2023**
2	**IVONNE DIAZ (NUTRICIONISTA)**	**26/05/2023**
3	**LINDA VANESA VALENCIA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**27/09/2023**
4	**GLORIA PATRICIA JIMENEZ**	**12/05/2023**
5	**ROSARIO LOZANO LOZANO**	**14/12/2022**
6	**MERY OSTOS**	**17/03/2023**
7	**MARIA ISABEL VELASQUEZ MORENO**	**18/06/2023**
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: **28/04/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **28/04/2023**	C [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: **28/04/2023- 26/05/2023-26/06/2023-14/07/2023 - 04/09/2023-05/10/2023** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] **TEMA: Almacenamiento y distribución de alimentos**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**GLORIA PATRICIA JIMENEZ**	**28/04/2023- 26/10/2023**
2	**ROSARIO LOZANO LOZANO**	**28/04/2023- 26/10/2023**
3	**MERY OSTOS**	**28/04/2023- 26/10/2023**
4	**MARIA ISABEL VELASQUEZ MORENO**	**28/04/2023- 26/10/2023**
5	_____	_____
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: FAVORABLE ____Porcentaje de Cumplimiento: 96,5 %** **Fecha: Día: 15 Mes: 05 Año: 2023 Nº Acta: ASO2N140869** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	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: **20/02/2023** Empresa:**FUMINDUSTRIAL ABC** 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 11 Mes 10 Año 2023 Material: Plástico Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 Empresa: FUMINDUSTRIAL ABC SAS** **Concepto Sanitario: FAVORABLE__Fecha Concepto: Día 08 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	38
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	304
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 AVENA	**79,6**	**72,3**
Cereal	ARROZ BLANCO	**84,9**	**70,3**
Proteína	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	**65,1**	**66,8**
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA,ZANAHORIA Y MAYONESA	**1,8**	**7**
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	**78,6**	**65,2**
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	**3,6**	**6**
Postre	BANANO CON CREMA E LECHE	**10,4**	**4,5**

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 **10** Mes **07** Año **2023** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **23** Mes **06** 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**: **03/06/2023-29/08/2023**	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: 19/10/2023** **Fecha Socialización:02/11/2023**	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 [ ] NC [X] 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 **05** Mes **07** Año **2023** **Actividad IEC**:Promoción de salud Oral (60 participantes) **Actividad Física**: Calentamiento de articulaciones **Fecha Actividad: 02/11/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: **31/10/2023 la actividad el mes de octubre, queda pendiente subir la de noviembre** 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: PAGO 29/05/2023**	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. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

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

Capítulo D. 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	68	75	NINGUNA
1:00 p. m.	168	172	
2:00 p. m.	———	———	
3:00 p. m.	277	277	
3:30 p. m.	277	277	
Total	277	277	

Se realiza visita de supervision, seguimiento a visita del día 18/10/2023.

se cuenta con aval de baja en plan de compras de 300 a 280 desde el día 07/11/2023 a 11/11/2023.

Variable 4: se realizó la encuesta de aceptación del menú vegetariano a 144 participantes el día 26/05/2023 de los cuales el 89% refieren no aprobarlo, fue enviado a la nutricionista local el resultado de la respuesta el día 29/05/2023 para conocimiento.

Variable 10: Se evidencia solicitudes de visita al Invima de pupas el Edén 05/07/2023, Carnes Invercarmel con fecha 06/09/2023 y carta de solicitud ante el hospital de San Cristóbal para visita a la planta del proveedor de Mac Pollo con fecha 27/09/2023 radicado SISSCO-2023-CE-020993

Variable 51: De acuerdo al cronograma se tomaron datos antropométricos a los participantes para el mes de noviembre el día 02/11/2023 a 27 participantes

Variable 57: fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 19/05/2023.

Varaible 63: No aplica, dado que no se tenia planes de mejora,ni requerimientos.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor Comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ningun comentario

Luz Mary Tellez
cc 28308505
Responsable Servicio

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

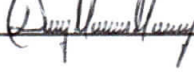
Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9	los formatos de recepción de materia prima, no coinciden los registros con el formato de verificación de ingreso de alimentos. se evidencia recepción de alimentos el día 30 de octubre y en formato de verificación de vehículos no se encuentra registrado, no presenta registro de recepción de materias primas que ingresaron el mes de noviembre los días 3,4,7 según remisiones, ni se encuentra registro en formato de verificación de vehículos de transporte de alimentos. El formato de alimentos preparados: no se encuentra diligenciado acorde a los lineamientos establecidos, se encuentra minutas repetidas en la misma semana, no se encuentra actualizado el formato en el mes de noviembre. No se preparan los alimentos acordes a las minutas, dado que ni se toman los pesos netos, ni se cuenta con la minuta para la preparación, como fue el caso de la ensalada que presento déficit y no se tenía conocimiento de la cantidad.	Próxima Visita
O	15	El registro de las entradas y salidas no concuerdas el ingreso con la salida de alimentos como leche entera en formato registra 72 bolsas de litro y hay 75 litros en almacenamiento, adicional, se evidencia que en formato no se encuentra acorde los saldos de los alimentos no se encuentran relacionados.	Próxima Visita
O	54	Se realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, mediante 3 canalizaciones por obesidad y 3 de bajo peso con fecha 02/11/2023, sin embargo, de acuerdo a la base enviada por la nutricionista local para el comedor, se encuentran 26 casos de bajo peso y 32 por obesidad que no se encuentran referenciados, ni canalizados, tampoco se encuentra dentro de un acta indicando por qué no se realizaron.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	39	6/10/2023	8/11/2023 Se evidencia que se cambiaron olla deteriorada y se realizo mantenimiento a ollas a presión, se cambiaron recipientes plasticos.	X		Cerrado		
O	49	6/10/2023	8/11/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de seguridad de las preparaciones: postre banano con crema de leche queso, dado que la crema registro T1=10,4°C, ensalada fria de de remolacha,zanahoria y mayonesa T2= 7,0°C.		X	Abierto	X	
O	3	18/10/2023	8/11/2023 Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos acorde con lo establecido anexo técnico, como es el caso de la ensalada, dado que se verificó que disponían de 25,4 kg kg de ensalada fria de remolacha,zanahoria y mayonesa y de acuerdo a la minuta y grupos de edad requerían 28,17 kg según minuta del comedor, se procede a preparar y completar una vez la supervisión verifico, adicional el personal manipulador no sabe las cantidades peso neto establecido a preparar, tampoco disponen de la minuta para la preparación.		X	Abierto		
O	22	18/10/2023	8/11/2023 Se evidencia soporte de capacitación de plan continuo en Almacenamientoy distribución de alimentos con fecha 26/10/2023 con listado de asistencia, pre- test- pos-test, registro forografico.	X		Cerrado		
O	43	18/10/2023	8/11/2023 Se evidencia que el aderezo crema de leche para el postre a base de frutas (banano), se adicionó en el momento del servido a temperatura 10,4 °C, no siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	46	18/10/2023	8/11/2023 No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón carne de cerdo asada con perejil, ensalada fria de remolacha, zanahiria,y mayonesa, papa a ala francesa, banano con crema de leche, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		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
Ivc Mary Tellez Nombres y Apellidos	Hilena Monroy Roa Nombres y Apellidos
Ivc Mary Tellez Firma	 Firma
28308905 Cédula de Ciudadanía	52696524 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio Cargo	Apoyo a la Supervisión 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 t2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113620-CC CP 10-002 GARCES NAVAS**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 76A #104-18**	**TELÉFONO:**	**3116669927**
OPERADOR	**CORPORACION ASIS DE COLOMBIA**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**8/11/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _12__A __24__ MESES**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS**	**3**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A _8__ AÑOS**	**13**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13_ AÑOS**	**44**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**220**

						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 AVENA	SOPA DE AVENA	**210**	PESO MUESTREADO	207	229	195	194	172	206	191	223	236	215	199	246	212								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	109	93	92	82	98	91	106	112	102	95	117	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	**13**	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	**121**	PESO MUESTREADO	116	121	120	115	103	117	110	108	111	110	109	112	102								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	99	95	85	97	91	89	92	91	90	93	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	**13**	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	**69**	PESO MUESTREADO	29	77	76	85	76	82	77	83	62	71	85	62	74									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	42	112	110	123	110	119	112	120	90	103	123	90	107									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	1	1	1	1	3	1	1	3									
Mayores de 14 años	**13**	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	**85**	PESO MUESTREADO	106	103	106	102	112	104	98	91	100	88	90	111	115									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	121	125	120	132	122	115	107	118	104	106	131	135									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	3	1	1									
Mayores de 14 años	**13**	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	**29**	PESO MUESTREADO	32	19	31	21	33	25	33	37	27	32	28	25	29									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	66	107	72	114	86	114	128	93	110	97	86	100									
					CALIFICACION	3	1	3	1	1	1	1	1	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	**13**	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	**330**	PESO MUESTREADO	340	330	320	330	320	340	300	320	340	320	310	330	330								**3**	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100	97	100	97	103	91	97	103	97	94	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	**13**	BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO CON CREMA DE LECHE	**67,5**	PESO MUESTREADO	66	70	66	61	69	51	97	88	78	72	88	97	91									**1**
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	104	98	90	102	76	144	130	116	107	130	144	135									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1									

OBSERVACIONES: SEMANA 2 MENÚ 9

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Luz Mary Tellez
NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mary Tellez

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C SECRETARIA DE INTEGRACION 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:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113620-CC CP 10-002 GARCES NAVAS**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 76A #104-18**	**TELÉFONO:**	**3116689927**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**8/11/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACION ASIS DE COLOMBIA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA,ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA,ZANAHORIA Y MAYONESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON CREMA DE LECHE	BANANO CON CREMA DE LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: semana 2 menù 9

FIRMA PROFESIONAL: Diana Milena Monroy R

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Luz Mary Tellez

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mary Tellez

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	08	MES	11	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113620-CCCP 10-002 GARCES NAVAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6619-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 3

Descripción: 8/11/2023 Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos acorde con lo establecido anexo técnico, como es el caso de la ensalada, dado que se verificó que disponían de 25,4 kg de ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa y de acuerdo a la minuta y grupos de edad requerían 28,17 kg según minuta del comedor, se procede a preparar y completar una vez la supervisión verifico, adicional el personal manipulador no sabe las cantidades peso neto establecido a preparar, tampoco disponen de la minuta para la preparación.



No de Variable: 43

Descripción : 8/11/2023 Se evidencia que el aderezo crema de leche para el postre a base de frutas (banano), se adicionó en el momento del servido a temperatura 10,4 °C, no siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.





No de Variable: 49

Descripción: 8/11/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de seguridad de las preparaciones: postre banano con crema de leche queso, dado que la crema registro T1=10,4°C, ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa T2= 7,0°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __2___ MENÚ: _____9_____

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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