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	14	3	2024	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	4:30 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: **30/04/2024**

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: **288**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **270** Total Asistencia del Día: **270** Total Histórico de Asistencia: **70628**

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	CONCHITAS	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	PIMENTÓN	_____	_____
Verdura o ensalada		_____	_____
	AGUACATE	20,07	20,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA	_____	_____
	QUESO	3,65	3,7
Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____
	____	_____	_____
Bebida de fruta	GUAYABA	_____	_____
	AZÚCAR	_____	_____
Postre	MANZANA	17,46	17,5
	QUESO	5,32	5,35

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: / 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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**:	C [ ] NC [X] 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**	**27/12/2023**
6	**MERY OSTOS**	**17/03/2023**
7	**MARIA ISABEL VELASQUEZ MORENO**	**18/06/2023**
8	**LUZ MERY GONZALEZ (REEMPLAZO)**	**31/07/2023**
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: **28/04/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **28/04/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**GLORIA PATRICIA JIMENEZ**	**28/04/2023-**
2	**ROSARIO LOZANO LOZANO**	**28/04/2023-**
3	**MERY OSTOS**	**28/04/2023-**
4	**MARIA ISABEL VELASQUEZ MORENO**	**28/04/2023-**
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 [ ] 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 ____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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	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 [ ] NC [X] 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 CONCHITAS	**74,4**	**70,6**
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	**84,5**	**66,5**
Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	**52,3** **11,7**	**68,5** **26,7**
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	**NA**	**NA**
Tubérculo o Plátano	PAPA ALA FRANCESA	**80,8**	**48,3**
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	**9,2**	**8,9**
Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	**5,6**	**13,9**

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**:	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día **31** Mes **01** Año **2024 Adición** **Actividad IEC**: **Actividad Física**: **Fecha Actividad:**	C [ ] NC [ ] NA [X]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: Fecha Reporte Cualitativo:	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha: 17/10/2023**	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. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	25	26	Ninguna
1:00 p. m.	120	120	
2:00 p. m.	206	226	
3:00 p. m.	264	270	
3:30 p. m.	270	270	
Total	270	270	

Se realiza visita de supervision al comedor Garces Navas, seguimiento a visita del día 23/02/2024.

Variables 10,15,18,21,22,51,55,56: No aplican , dado que no se verifico por parte de la supervisión, se hizo revisión del servicio. Se verificara en próxima visita.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna Observacion Jue Yury Tellez
Responsable servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
0	3	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos, aplicando los pasos de: pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Dado que se evidencio que siendo las 2:12 pm se acabó la proteína pechuga de pollo con 226 beneficiarios que habían ingresado hasta el momento, se adquirió 2 kilos adicionales para dar cumplimiento al servicio de los que faltaban. Adicional solo disponían de 12,45 kg de aguacate en condiciones adecuadas para el consumo y 5 kg verde, para la preparación por lo que siendo la 1:32 pm se adquirió la cantidad restante.	Próxima Visita
O	9	Se evidencia que no se realiza las preparaciones acordes a los lineamientos establecidos, dado que se tenia pechuga de pollo con hueso y con piel, de igual manera se evidencia manzana en rodajas con parte de la semilla.	Próxima Visita
O	17	Se evidencia que se mantiene a temperatura ambiente durante todo el servicio la pechuga de pollo cruda sin tapa expuesta.	Próxima Visita
O	20	Se evidencia que no se tiene en cuenta en el momento de recepción de alimentos los criterios mínimos de aceptación y rechazo, dado que se evidencia para el servicio 5 kg de aguacate en condiciones no apropiadas para el consumo, dado que se encontraban verdes, su estado de maduración no estaba acorde para el consumo. De igual manera se evidencia 3,65 kg de banano verde para le menú 23 del día 15/03/2024.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia recipientes calderos, deteriorados , ollas de uso rotas, pailas de con deterioro y presencia de hollín.	Próxima Visita
O	42	Se evidencia que no se realiza el cambio de recipientes herméticos para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los mismos que traen los beneficiarios.	Próxima Visita
O	43	Se evidencia que, en el servido, no se asegura una presentación adecuada, agradable del postre, dado que se sirve manzana con semillas, no se hace la limpieza adecuada del producto.	Próxima Visita
O	49	Se evidencia que no se garantizan durante la jornada las temperaturas de seguridad de las preparaciones: queso doble crema de la preparación de la pechuga gratinada T1= 11,7°C – T2= 26,7°C, pechuga de pollo T1= 52,3°C, jugo de guayaba T1= 9,2°C – T2= 8,9°C, queso del postre T2= 13,9°C, papa ala francesa T2= 48,3°C.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	26	20/01/2024	14/03/2024: Se evidencia que continua mancha de oxido y unión piso pared de área de preparación con deterioro y pared con área porosa.		X	Abierto		
O	24	14/02/2024	14/03/2024: Se evidencia que se realizó mantenimiento a puerta de cocina.	X		Cerrado		
O	63	14/02/2024	14/03/2024: El comedor comunitario no ha realizado acciones efectivas para dar conformidad al plan de mejoramiento.		X	Abierto		
O	46	23/02/2024	14/03/2024: Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 22 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sopa de conchitas, pechuga de pollo gratinada, arroz blanco, tajada de aguacate, papa a la francesa, postre manzana con queso doble crema, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	36	23/02/2024	14/03/2024: Se evidencia uso de jabón conforme con el plan de saneamiento	X		Cerrado		

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
Luz Mary Tellez	Hilena Monroy Poq
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Luz Mary Tellez	
Firma	Firma
28308905	52196524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113620-CCCP 10-002 GARCES NAVAS**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 76A # 104-18**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**14/03/2024**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN ASIS DE COLOMBIA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	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		
PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: SEMANA 4 MENU 22

FIRMA PROFESIONAL : Diana Maria Monroy R

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jut mary Tellez

NOMBRES Y APELLIDOS: Jut mary Tellez

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:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113620-CCCP 10-002 GARCES NAVAS	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/03/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	270	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113620	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	22

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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	189	204	203	251	216	209	235	254	235	226	230	210									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	143	90	97	97	120	103	100	112	121	112	108	110	100									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	1	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	115	129	131	114	134	115	121	99	109	79	106	108	104									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	107	108	94	111	95	100	82	90	65	88	89	86									1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	103	75	101	78	82	70	72	74	71	88	104	83									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	129	94	126	98	103	88	90	93	89	110	130	104									1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	78	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	95	91	87	68	72	70	78	82	73	67	73	68									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	122	117	112	87	92	90	100	105	94	86	94	87									1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	29	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	35	35	26	42	37	36	30	24	30	24	26	33	32									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121	121	90	145	128	124	103	83	103	83	90	114	110									1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	1	3	1	3	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	324	269	318	338	344	329	330	328	330	316	306	310	301									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	82	96	102	104	100	100	99	100	96	93	94	91								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	102	75	57	55	62	74	64	75	79	65	68	70									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	78	128	94	71	69	78	93	80	94	99	81	85	88									1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	1	3	1	3	3	1	1	1									

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

OBSERVACIONES: Menú 22 semana 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Luz Mary Tello	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Luz Mary Tello	NOMBRE:	Milena Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	28208905	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	Apoyo a Supervisión.

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	14	MES	03	AÑO	2024

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: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos, aplicando los pasos de: pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Dado que se evidencio que siendo las 2:12 pm se acabó la proteína pechuga de pollo con 226 beneficiarios que habían ingresado hasta el momento, se adquirió 2 kilos adicionales para dar cumplimiento al servicio de los que faltaban. Adicional solo disponían de 12,45 kg de aguacate en condiciones adecuadas para el consumo y 5 kg verde, para la preparación por lo que siendo la 1:32 pm se adquirió la cantidad restante.







No de Variable: 9

Descripción : Se evidencia que no se realiza las preparaciones acordes a los lineamientos establecidos, dado que se tenía pechuga de pollo con hueso y con piel, de igual manera se evidencia manzana en rodajas con parte de la semilla.





No de Variable: 17

Descripción: Se evidencia que se mantiene a temperatura ambiente durante todo el servicio la pechuga de pollo cruda sin tapa expuesta.







No de Variable: 20

Descripción: Se evidencia que no se tiene en cuenta en el momento de recepción de alimentos los criterios mínimos de aceptación y rechazo, dado que se evidencia para el servicio 5 kg de aguacate en condiciones no apropiadas para el consumo, dado que se encontraban verdes, su estado de maduración no estaba acorde para el consumo. De igual manera se evidencia 3,65 kg de banano verde para el menú 23 del día 15/03/2024.





No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia recipientes calderos, deteriorados , ollas de uso rotas, pailas de con deterioro y presencia de hollín.





No de Variable: 43

Descripción: Se evidencia que, en el servido, no se asegura una presentación adecuada, agradable del postre, dado que se sirve manzana con semillas, no se hace la limpieza adecuada del producto.



No de Variable: 49

Descripción: Se evidencia que no se garantizan durante la jornada las temperaturas de seguridad de las preparaciones: queso doble crema de la preparación de la pechuga gratinada T1= 11,7°C – T2= 26,7°C, pechuga de pollo T1= 52,3°C, jugo de guayaba T1= 9,2°C – T2= 8,9°C, queso del postre T2= 13,9°C, papa a la francesa T2= 48,3°C.





No de Variable: 46

Descripción: 14/03/2024: Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 22 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sopa de conchitas, pechuga de pollo gratinada, arroz blanco, tajada de aguacate, papa a la francesa, postre manzana con queso doble crema, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4___ MENÚ: _____22_____

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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