ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 02 / 05 / 2023 Hora Inicio: 08:00 Hora Finalización: 05:00

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6620-2023 Nombre Asociado: FUNDACION PASOS FIRMES

Nombre Comedor Comunitario: 113943 - CCCP 10-003 LAS FERIAS

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 20/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: INGRID OLEJUA

2. Ubicación

Localidad: ENGATIVA Barrio: LAS FERIAS Dirección: CL 79 69Q 55

Tel: 6012496655 Cel.: 3156819557 Correo Electrónico: Comedorlasferias1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 285

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 269 Total Histórico de Asistencia: 1898

Capítulo 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 [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. 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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			
Cereal			
Verdura o ensalada	CEBOLLA	7.96	8
	PIMENTON	5.21	5.3
	ZONAZE	12.92	13.

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PAPA	18.3	19.1
Bebida de fruta	MORA	21.75	22
	LECHE	68.76	70
Postre	MANZANA	16.17	17.6
	HELADO	5.75	8.7

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 ☐

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 ☐ 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 ☐ 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	YOLANDA AIDANA	12/10/2022
2	BIANCA YOLANDA VALENCIA	22/08/2022
3	CLAUDIA GALINDO	25/11/2022
4	YEIRA SUAREZ	10/09/2022
5	PAOLA ROJAS ROJAS - AUXILIAR ADMISTRATIVO	18/04/2023
6	INGRID OLAYA - RESPONSABLE DE SERVICIO	23/08/2022
7	AHEYE AYALA - NUTRICIONISTA	24/12/2022
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: 27/04/2023 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: 27/04/2023	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. Fecha: 27/04/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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: ARC FUMIGACIONES 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 20 Mes 02 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** ARC FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 12 Mes 12 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] 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
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	MONDONGO	73.3	78.2
Cereal	ARROZ BLANCO	85.5	88.5
Proteína	PIERNA DE POLLO CON FINAS HIERBAS	88.2	83.7
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	3	3.5
Tubérculo o Plátano	PAPA A LA FRANCESA	79.4	52.7
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	1	3.9
Postre	MANZANA CON HELADO	-15.5	-20.7

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 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día — Mes — Año —	C ☐ NC ☐ NA ☒	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: —	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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

Capitulo 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	101	107	NINGUNO
1:00 p. m.	168	184	
2:00 p. m.	243	247	
3:00 p. m.	269	269	
3:30 p. m.	269	269	
Total	269	269	

VARIABLES 4, 18, 50, 51, 55, 53, 54, 56, 57 VARIABLES SE CALIFICA NO APLICA YA QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS DEL ANEXO TECNICO

SE ADJUNTA INTERCAMBIO REALIZADOS EN MENU 7 y MENU 10.

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA EN EL COMEDOR COMUNITARIO

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios de la visita

Brand J Olaya
Responsable del terreno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	39	SE EVIDENCIA EQUIPO DE CONGELACION CON DETERIORO Y EXPOSICION DE MATERIAL ASILANTE EN SU PARTE INTERNA	PROXIMA VISITA
O	46	DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD DE PESO SERVIDO DE MENU 14 YA QUE NO SE AJUSTA AL RANGO TOLERANCIA EN PESO ESTABLECIDO DEL ANEXO TECNICO	PROXIMA VISITA
O	49	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO NO GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTO PAPA A LA FRANCESA DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD DESDE EL INICIO HASTA EL FINAL DEL SERVICIO	PROXIMA VISITA

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
Nombres y Apellidos: Irand Juliet Oleya Lozada.	Nombres y Apellidos: MARTHA ISABEL ARDILA ①
Firma: Irand J Oleya L.	Firma:
Cédula de Ciudadanía: 1090411145	Cédula de Ciudadanía: 24738206
Cargo: Responsable del Servicio	Cargo: CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

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

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ENGATIVA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113943- CCCP 10-003 LAS FERIAS		
DIRECCIÓN:	Cl 79 69Q55	**TELÉFONO:**	6012496655
FECHA (dd/mm/aaaa):	02/05/2023	**OPERADOR:**	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MONDONGO	MONDONGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PIERNA POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNAS POLLO A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	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		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J Oleya Lozada.
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O	NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Juliet Oleya L

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ENGATIVA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113943- CCCP 10 - 003 LAS FERIAS		
DIRECCIÓN:	CL 79 69@55	**TELÉFONO:**	6012496655
OPERADOR	FUNDACION PASOS FIRMES	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	02/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	36	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE 3 A 17 AÑOS	192

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	MONDONGO	MONDONGO	210	PESO MUESTREADO	290	249	243	212	224																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	138	104	116	101	107																	
					CALIFICACION	1	3	1	3	3																	1
4	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	92	81	94	100	102																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	80	93	99	101																3	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	80 - 104	PESO MUESTREADO	99	86	84	87	89																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	ENSALADA PECHO DE GALLO	ENSALADA PECHO DE GALLO	80	PESO MUESTREADO	88	106	91	73	82																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	106	114	91	103																3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
4	5	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	21	PESO MUESTREADO	18	28	27	30	28																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	133	129	143	133																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	1
4	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	280	PESO MUESTREADO	284	281	300	300	281																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	107	107	100																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	50	PESO MUESTREADO	70	72	74	76	75																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	140	144	148	152	150																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	1

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid Juliet Olaya L

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Juliet Olaya L

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP LAS FERIAS
COORDINADOR O RESPONSABLE: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA
OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
27/04/2023	10	GRANADILLA	MANGO	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad de Grandilla para garantizar Calidad y Cantidad de la Materia Prima	INGRID OLEJUA LOZADA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	10-001-2023		Ameye Ayala Medina MND02129

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP LAS FERIAS
COORDINADOR O RESPONSABLE: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA
OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
24/04/2023	7	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	El proveedor informa que no cuenta con existencia de Pulpa de Maracuyá en el centro de acopio	INGRID OLEJUA LOZADA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	10-001-2023		Ameye Ayala Medina MND02129

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	27	**MES**	04	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113943-CCCP 10-003 - LAS FERIAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6620-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 39 **Descripción:** Se evidencia equipo de congelación con deterioro y exposición de material aislante en su parte interna.	**No de Variable: 49** **Descripción:** Se evidencia que el comedor comunitario no garantiza temperatura de alimentos papa a la francesa dentro del rango de seguridad desde el inicio hasta el final del servicio.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ:** 14

GRUPO 2: de 3 a 5 años	GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
			

Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila Quintero
Nombres y Apellidos
24.7438.206
Cédula de Ciudadanía