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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 9 / 9 / 2023 | Hora Inicio: 8:30 AM | Hora Finalización: 4:20 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8282-2023** | Nombre Asociado: CORPORACION SUAZA- CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

Nombre Comedor Comunitario : 113760 - CCCP 12-003 COLON

Fecha Inicio Operación: 07/07/2023 | Fecha Final Operación: 06/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: JUAN ALBERTO LOPEZ

2. Ubicación

Localidad: PUENTE ARANDA | Barrio: TRINIDAD | Dirección: KR 58 48 31

Tel: NA | Cel.: 3007041912 | Correo Electrónico: COMEDORCOLON@AOUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 150 | Nº Participantes en Atención: 150

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 150 | Total Asistencia del Día: 109 | Total Histórico de Asistencia: 7101

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: Aplicada: 09/05/2023 Enviado: 10/06/2023

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	ZANAHORIA	4,4	4,5
	TOMATE	4,4	4,4
Cereal	ARROZ	8,7	9
Verdura o ensalada	AGUACATE	12,3	12,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	14,5	14,8
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	LULO	11,7	12
	AZUCAR	1,2	1,2
Postre	PAPAYA	8,7	10,7
	QUESO	3	4

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: X / NC: / NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: / NC: X / NA:
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: / NC: X / NA:	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: / 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			EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU 108
Carne			EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU 108
Leche			MAKRO	24/01/2023		13/09/2023		JKU 385
Queso			MAKRO	24/01/2023		13/09/2023		JKU 385
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		13/09/2023		JKU 385
Helado			MAKRO	24/01/2023		13/09/2023		JKU 385
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		13/09/2023		JKU 385
Huevos			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976
Atún			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976
Pulpas			DELI PULPAS	30/08/2023		06/07/2023		MMZ 677

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: / NC: X / 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 10/08/2023 PARTICIPANTES Y 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	**YURANY ZAPATA**	**28/02/2023**
2	**YUDYS ROJAS**	**13/01/2023**
3	**CARLOS DUQUE**	**20/09/2022**
4	**JUAN ALBERTO LOPEZ**	**04/09/2023**
5	**LIZETH DUITAMA (Nutricionista)**	**01/07/2023**
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 09/08/2023 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: 08/08/2023	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: 09/08/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**YURANY ZAPATA**	**19/07/2023-09/08/2023**
2	**YUDYS ROJAS**	**19/07/2023-09/08/2023**
3	**CARLOS DUQUE**	**19/07/2023-09/08/2023**
4		
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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [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:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** _____ % **Fecha:** Día: ___ Mes: ___ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 05/07/2023 Empresa: CONTROL DE SANIDAD SERIVICIOS INTEGRALES 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 05 Mes 07 Año 2023 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** **1** **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** CONTROL DE SANIDAD SERIVICIOS INTEGRALES **Concepto Sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 06 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 [ ] NC [X] 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 Evidencia
Bandeja plástica	10 por cada 100	39
Cuchara postre	1 por cada participante	150
Cuchara sopa	1 por cada participante	150
Cuchillo mesa	1 por cada participante	150
Tenedor mesa	1 por cada participante	150
Postrera	1 por cada participante	150
Vaso jugo	1 por cada participante	150
Plato sopa	1 por cada participante	150
Plato seco	1 por cada participante	150

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	15	15
Recipiente hermético 1000 ml	15	15
Recipiente hermético 330 ml	15	15
Recipiente hermético 200 ml	15	15

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	CAZUELA DE FRIJOLES	90	78,9
Cereal	ARROZ BLANCO	92,1	85,8
Proteína	CARNE DE RES ASADA	50,5	80,5
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE		
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO	89,3	82,3
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	1	6,4
Postre	PAPAYA EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	12,9	7,9

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: **21** Mes **11** Año **2022** **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día _18_ Mes _07_ Año __2023_	C [X] NC [ ] NA [ ] LISETH DUITAMA	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**: **22/08/2023**	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:** _____/____ **Fecha Socialización**: ------/------	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [X]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día Mes Año **Actividad IEC**:_____ **Actividad Física**:_____ **Fecha Actividad:**_____	C [ ] NC [X] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: ____/____ _____ Fecha Reporte Cualitativo: ------/----- _____	C [ ] NC [ ] NA [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 [ ] Se verificará en próxima visita	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:** ------/---------	C [X] NC [ ] NA [ ] Se verificara en próxima visita, la gestión
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 [ ] NC [X] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). 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	30	30	
1:00 PM	71	78	
2:00 PM			
3:00 PM	109	109	
3:30 PM			
Total			

V.27: El asociado realiza gestión, solicitando visita ante la entidad competente el 06/07/2023, bajo radicado No. 67965.

V.53 Y 54: No aplica, dado que el comedor no presenta información de casos de malnutrición para el segundo semestre 2022, por cual en la socialización realizada por la nutricionista local el día 14/07/2023, no se convoco al comedor Colón.

V.51: Se envío ajuste al cronograma de talla y peso, por cambio de nutricionista de asociado, el día 28/08/2023, el cual es avalado por la nutricionista de la localidad el día 04/09/2023, para realizar la primera toma masiva entre el 1 al 15 de septiembre/23.

V.56: No aplica, dado que no se ha iniciado actividades de estilos de vida saludable.

V.6: Siendo las 1:10 pm se evidencia 4.1 aguacate no conforme entre dañado y verde, adicional hace falta 1 kg al inicio del servicio, se realiza reposición siendo la 1:42 pm, antes de terminar el servicio.

Nota: En el salón comedor, se observa 3 mesas plásticas para niños, las cuales son utilizadas para adultos, quedando en posición incomoda para el consumo de alimentos.

Nota: Se encuentra reemplazo temporal de la profesional social la señora Daneicy Camacho Pineda por la señora Maurren Vargas, correo enviado el 10 de agosto/2023.

V.60: Se verificará en próxima visita capacitación en teoría del fuego y manejo de extintores del auxiliar administrativo Carlos Duque y la señora Yurany Zapata.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Juan Lopez
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	3	No se realiza proceso de desinfección del queso que ingreso, siendo las 10:41 am.	Próxima visita
O	8	Se evidencia un bloque de queso almacenado en equipo de congelación el cual no presenta lote y fecha de vencimiento, con el fin de verificar la trazabilidad, siendo no conforme con resolución 5109/2005	Próxima visita
O	9	No se implementa adecuadamente el procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS, dado que en para la recepción de alimentos, el comedor no presenta soporte diligenciado del formato de recepción de alimentos, verificación de transporte de alimentos, remisiones de la semana 1, no se verifica la calidad, cantidad y oportunidad, requerida para el aguacate y el queso doble crema del suministro del día, en almacenamiento de alimentos, no presenta formato de entradas y salidas , adicional , se observa un bloque de queso doble crema y un frasco de yogurt almacenado en equipo de congelación; no presenta formato de preparación de alimentos y en distribución y servido, se presenta un tiempo de espera al inicio del servicio, comenzando el servido a las 10:41am.	Próxima visita
O	12	Se evidencia que en equipo de congelación (pulpas), compartimiento inferior, se almacena un bloque de queso doble crema y un frasco de yogurt, alimentos que se deben conservar en temperatura de refrigeración.	Próxima visita
O	15	No presenta formato de control de entradas y salidas del mes de septiembre/2023.	Próxima visita
O	16	En las muestras diarias de alimentos preparados, se evidencia para el menú 4 del 07/09/2023, postre, manzana sin el helado; para el menú 3 del 06/09/2023, no se observa la muestra del plátano cocido con canela.	Próxima visita
O	36	No se dispone de formatos de control diligenciados de los programas del plan de saneamiento, correspondientes al mes de septiembre/23.	Próxima visita
O	40	No presenta formatos de verificación de termómetros, básculas y grameras del mes de septiembre/23.	Próxima visita
O	43	No se garantiza temperatura de refrigeración para el aderezo del postre "queso doble crema ", la primera temperatura registra 12,9° y la segunda 7,9°C.	Próxima visita
O	55	No se da cumplimiento a los tiempos establecidos para ajustes al plan de estilos de vida saludable, dado que el primer envío del plan de estilos de vida saludable se remite a la nutricionista local el día 09/08/2023, se solicita ajustes el día 14/08/2023, la nutricionista del asociado, remite ajustes el 23/08/2023, pero nuevamente la nutricionista de la SDIS, solicita ajustes el 04/09/2023, pendiente envío de ajustes a la fecha de visita hoy 09/09/2023, superando los tres (3) días calendario, establecidos en el anexo técnico, adicional, teniendo en cuenta que superó los 50 días calendario para iniciar las actividades, la primera estaba programada para el 05/09/2023.	Próxima visita
O	60	Se evidencia en bodega de alimentos, que el tomacorriente donde se conecta equipos de frio, no es de seguridad, así mismo, en área de preparación de alimentos, donde se conecta la licuadora.	Próxima visita
O	63	Se implementa acciones correctivas parciales a los planes de mejoramiento variables 24, 28, 33, 39.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
P	24	14/07/2023	09/09/2023- Se realiza pintura en puerta de la cocina, puerta de bodega de alimentos y ventanas de cocina caliente, sin embargo, puerta de la cocina en el marco del angeo, presenta oxido; adicional, aunque los vidrios de la ventana de cocina caliente están cubiertos con una película, estas son un riesgo para los alimentos que se someten en cocción, debido que están sobre las estufas.		X	Abierto		
P	26	14/07/2023	09/09/2023- Se realiza mantenimiento en pared deteriorada en almacenamiento de alimentos y uniones piso pared en área de preparación de alimentos.	X		Cerrado		
P	28	14/07/2023	09/09/2023- Aún no se tiene definida un área para la higienización de elementos de aseo, se realiza en un balde convencional, mezclando los colores y para el almacenamiento de productos químicos.		X	Abierto		
P	33	17/07/2023	09/09/2023- Aún el comedor no cuenta con un área especifica para el almacenamiento y lavado de utensilios de aseo, que no genere riesgo de contaminación y aplicando el código de colores, no cuenta con percheros para ubicar los elementos y carro escurridor, dado que no cuenta con poceta.		X	Abierto		
P	39	14/07/2023	09/09/2023- Se evidencia 5 fogones en uso, se realiza pintura a las estufas, se adquiere de licuadora, falta una estiba plástica con altura según normatividad para almacenar ollas, canecas y tinas; no cuenta con vaso medidor y falta espumadera para la cocina (funcional), se observa cucharon partido y estantería donde se ubica utensilios y maneje en la cocina, presenta oxido.		X	Abierto		
O	7	04/08/2023	09/09/2023- No se adquiere los alimentos requeridos para mínimo un (1) día de operación, dado que el queso doble crema para el suministro del día, menú 6, ingresa a la 10:41 am, adicional, para el menú 7 del 11/09/2023, falta 1 kg de fideos, 11.7 kg de pulpa de maracuyá, 5.1 kg de queso doble crema y 2 kg de tomate chonto.		X	Abierto	X	
O	23	04/08/2023	09/09/2023- Se realiza ajuste del sifón en área de preparación de alimentos, cubriendo los espacios alrededor, sin embargo, no fluye el agua (tapado); adicional, anjeos de ventana de la puerta de la cocina este suelto, anjeos de las ventanas parte superior del área de preparación de alimentos sueltos en la base		X	Abierto	X	
O	25	26/08/2023	09/09/2023- Se evidencia que funciona el extractor, sin embargo, no es suficiente, dado que no facilita la remoción del calor, genera incomodidad, adicional, los anjeos instalados en las ventanas parte superior, están sueltos en la base.		X	Abierto		
O	30	26/08/2023	09/09/2023- Aún no se cuenta luminarias en funcionamiento en el área de preparación de alimentos, falta iluminación en bodega de alimentos donde se ubica Fruver.		X	Abierto		
O	46	26/08/2023	09/09/2023- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia establecido en peso, para la carne de res asada, tajada de aguacate, plátano maduro cocido, jugo de lulo y papaya en cuadritos con queso doble crema		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
O	49	26/08/2023	09/09/2023- No se garantiza temperatura de seguridad, para las preparaciones menú 6, dado que en la primera toma se la carne asada registra 50.5°C y el queso del postre 12.9°C; en la segunda toma el queso doble crema registra 7.9°C y el jugo de lulo 6,4°C.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan Alberto Lopez Arias	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Juan Lopez	Andrea Vargas
Firma	Firma
79795080	52 202 371
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 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:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113760 - CCCP 12-003 COLON		
DIRECCIÓN:	**KR 58 4B 31**	**TELÉFONO:**	**3007041912**
OPERADOR	**CORPORACION SUAZA- CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**09/06/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	13	GRUPO ETÁREO 5: MAYOR_A 14 AÑOS	131

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	69	77	62	87	69	76	80	82														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	112	90	110	100	110	116	119														1
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	1	1														
5	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	108	126	116	122	122	119	109	137														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	104	96	101	101	98	90	113													3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														
5	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	78	PESO MUESTREADO	59	60	63	95	58	61	80	92														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	76	77	81	122	74	78	103	118														1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	3	1														
5	13	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	73	PESO MUESTREADO	68	66	94	59	63	68	84	93														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	90	129	81	86	93	115	127														1
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	3	1	1														
5	13	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	210	PESO MUESTREADO	222	222	196	227	219	244	273	222														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	106	93	108	104	116	130	106													3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	1	3														
5	13	JUEGO DE LULO	JUEGO DE LULO	330	PESO MUESTREADO	341	290	285	264	292	298	311	270														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	88	86	80	88	90	94	82														1
					CALIFICACION	3	1	1	1	1	3	3	1														
5	13	PAPAYA EN CUADRITOS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA EN CUADRITOS CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	88	105	100	71	88	88	85	74														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	131	125	89	110	110	106	93														1
					CALIFICACION	3	1	1	1	3	3	3	3														

OBSERVACIONES: MENU 6- SEMANA 1

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juan Lopez

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Alberto Lopez A.

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:	**PUENTE ARANDA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113760 - CCCP 12-003 COLON**		
DIRECCIÓN:	**KR 58 4B 31**	**TELÉFONO:**	**3007041912**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**09/09/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACION SUAZA- CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	7	7	7	6	7	3	
		2	7	7	7	6	7		
		3	7	7	7	6	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUEGO DE LULO	JUEGO DE LULO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN CUADRITOS CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA EN CUADRITOS 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 1- MENU 6

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas Lozano	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juan Lopez
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Alberto Lopez A

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**	09	**MES**	09	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760 - CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 24

Descripción: 09/09/2023- Se realiza pintura en puerta de la cocina, puerta de bodega de alimentos y ventanas de cocina caliente, sin embargo, puerta de la cocina en el marco del angeo, presenta oxido; adicional, aunque los vidrios de la ventana de cocina caliente están cubiertos con una película, estas son un riesgo para los alimentos que se someten en cocción, debido que están sobre las estufas.

No de Variable: 33

Descripción: 09/09/2023- Aún el comedor no cuenta con un área específica para el almacenamiento y lavado de utensilios de aseo, que no genere riesgo de contaminación y aplicando el código de colores, no cuenta con percheros para ubicar los elementos y carro escurridor, dado que no cuenta con poceta.

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**	09	**MES**	09	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760 - CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 39

Descripción: 09/09/2023- Se evidencia 5 fogones en uso, se realiza pintura a las estufas, se adquiere de licuadora, falta una estiba plástica con altura según normatividad para almacenar ollas, canecas y tinas; no cuenta con vaso medidor y falta espumadera para la cocina (funcional), se observa cucharon partido y estantería donde se ubica utensilios y maneje en la cocina, presenta oxido.

No de Variable: 23

Descripción: 09/09/2023- Se realiza ajuste del sifón en área de preparación de alimentos, cubriendo los espacios alrededor, sin embargo, no fluye el agua (tapado); adicional, anjeos de ventana de la puerta de la cocina este suelto, anjeos de las ventanas parte superior del área de preparación de alimentos sueltos en la base.

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	09	MES	09	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760 - CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable:49

Descripción: 09/09/2023- No se garantiza temperatura de seguridad, para las preparaciones menú 6, dado que en la primera toma se la carne asada registra 50.5°C y el queso del postre 12.9°C; en la segunda toma el queso doble crema registra 7.9°C y el jugo de lulo 6,4°C.

No de Variable: 8

Descripción: Se evidencia un bloque de queso almacenado en equipo de congelación el cual no presenta lote y fecha de vencimiento, con el fin de verificar la trazabilidad, siendo o conforme con resolución 5109/2005

FECHA DE VISITA	DIA	09	MES	09	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760 - CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 12

Descripción: Se evidencia que en equipo de congelación (pulpas), compartimiento inferior, se almacena un bloque de queso doble crema y un frasco de yogurt, alimentos que se deben conservar en temperatura de refrigeración.

No de Variable: 16

Descripción: En las muestras diarias de alimentos preparados, se evidencia para el menú 4 del 07/09/2023, postre, manzana sin el helado; para el menú 3 del 06/09/2023, no se observa la muestra del plátano cocido con canela.

 	
No de Variable:60 **Descripción:** Se evidencia en bodega de alimentos, que el tomacorriente donde se conecta equipos de frio, no es de seguridad, así mismo, en área de preparación de alimentos, donde se conecta la licuadora.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 6

GRUPO 5: mayores de 14 años





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