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: 21 / 09 / 2023 | Hora Inicio: 08:52 | Hora Finalización: 4:20

1. Identificación

CORPORACION SUMA - CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

Nº Convenio/Vigencia: 8282-2023 | Nombre Asociado:

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: N.A | Cel.: 3007041912 | Correo Electrónico: Comedorcolon@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 150 | Total Asistencia del Dia: 142 | Total Histórico de Asistencia:

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	POLLO	0.4	0.4
Cereal			
Verdura o ensalada	AGUACATE	8.8	9.1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	POLLO	14.5	14.8
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	GUAYABA	11.7	12
	LECHE	36.5	37
Postre	GRANADILLA	38.9	39

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	SPU108
Carne			EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108
Leche			MAKRO	24/01/2023		25/07/2023		WIS150
Queso			MAKRO	24/01/2023		25/07/2023		WIS150
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		25/07/2023		WIS150
Helado			MAKRO	24/01/2023		25/07/2023		WIS150
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		25/07/2023		WIS150
Huevos			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		S70976
Atún			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		S70976
Pulpas			DEL PULPAS	30/08/2023		06/07/2023		MH2677

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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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:** 10/08/2023 Personas participantes	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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 ☐

N°	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	
6		
7		
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 08/08/2023	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: 09/08/2023 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
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	YURANY ZAPATA	19/07/2023 - 09/08/2023
2	YUDY ROSAS	19/07/2023 - 09/08/2023
3	CARLOS DUQUE	19/07/2023 - 09/08/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

TEMA: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUN EL RIESGO

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 no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [ ] 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 líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [ ] 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 Servicios Integrales Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 05 Mes 07 Año 2023 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Control de Sanidad Servicios Integrales **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 06 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	ASADO	80.6	87.9
Cereal	ARROZ BLANCO	92.4	92
Proteína	PECHUGA DE POLLO HECHADA	87.7	89.5
Ensalada o Verdura	TASADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	INCLUIDO EN SOPA	80.6	87.9
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	10	0.6
Postre	GRANADILLA	N.A	N.A

Categoría 8. Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 22 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 ☒ 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**: 22/08/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** — **Fecha Socialización:** —	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

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 ☒ 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 ☒

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 ☒ 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:** _____	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐

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	10	35	NINGUNA
1:00 p. m.	38	69	
2:00 p. m.	90	110	
3:00 p. m.	138	142	
3:30 p. m.	142	142	
Total	142	142	

EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE AGUACATE PARA EL MENU DEL DIA DE HOY,

EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA COMPRA DE PECHUGA DE POLLO PARA COMPLETAR EL PESO NETO REQUERIDO PARA LA PREPARACION DEL DIA YA QUE AL ADQUIRIR 18.8 Kg DE PECHUGA DE POLLO CON PIEL SOLO CUENTA CON 12.5 Kg DE PECHUGA EN PESO NETO Y LA PREPARACION REQUIERE 14.5 Kg DE PECHUGA DE POLLO EN NETO PARA 150 PARTICIPANTES

V27: SE CALIFICA TENIENDO EN CUENTA QUE EL COMEDOR DISPONE DE GESTION DEL 06/07/2023 CON RADICADO No. 67965

V53 y V54: EL COMEDOR NO FUE CONVOCADO EN SOCIALIZACION DE LA LOCALIDAD EL DIA 04/09/2023

V56: NO APLICA YA QUE NO SE HA IMPLEMENTADO ESTILO DE VIDA SALUDABLE.

SE SOCIALIZA ACTA Y REMITE COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones
Por parte
Responsable del
Servicio

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	19	EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE EXAMEN	PROXIMA
		MEDICO DE AUXILIAR CARLOS DUQUE	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
O	8	09/09/2023	21/09/2023: SE EVIDENCIA QUE EL QUESO ADQUIRIDO POR EL COMEDOR NO CUMPLE CON NORMATIVA DE ROTULADO RESOLUCION 5109/2005 YA QUE SU LOTE ES BORROSO Y NO ES LEGIBLE DE ACUERDO A NORMATIVIDAD		X	ABIERTO		
O	9	09/09/2023	21/09/2023 CONTINUA SIN IMPLEMENTAR ADECUADAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EL COMEDOR NO PRESENTA FORMATOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS, VERIFICACION DE TRANSPORTES, NO PRESENTA REMISIONES Y SE CONTINUA EVIDENCIANDO YOGURT EN COMPARTIMENTO INFERIOR EN EQUIPO DE CONGELACION Y DA INICIO AL SERVICIO A LAS 10:45 a.m		X	ABIERTO		
O	12	09/09/2023	21/09/2023: SE EVIDENCIA ALIMENTO YOGURT ALMACENADO EN COMPARTIMIENTO INFERIOR DE EQUIPO DE CONGELACION DE PULPAS		X	ABIERTO		
O	15	09/09/2023	21/09/2023: NO PRESENTA CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE MES DE SEPTIEMBRE 2023 DURANTE LA VISITA		X	ABIERTO		
O	16	09/09/2023	21/09/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE MUESTRAS DIARIAS DE ALIMENTOS PREPARADOS DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TECNICO	X		CERRADO		
O	36	09/09/2023	21/09/2023: EL COMEDOR DISPONE DE REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO, SIN EMBARGO USA TOALLAS DE MATERIAL ALGODON POROSO QUE GENERA RIESGO DE CONTAMINACION		X	ABIERTO		
O	40	09/09/2023	21/09/2023 - EL COMEDOR PRESENTA SOPORTE DE FORMATO DE VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS DEL MES DE SEPTIEMBRE 2023	X		CERRADO		

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

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	43	21/09/2023	21/09/2023 : El servicio se asegura en presentacion adecuada se sirven en postrera y se entrega la fruta grandilla a temperatura ambiente	X		Cerrado		
O	55	21/09/2023	21/09/2023 El comedor comunitario continua presentando soporte de envio de ajustes de plan de estilo de vida saludable del dia 09/09/2023 y refiere no tener respuesta		X	Abierto		
O	60	21/09/2023	21/09/2023: Se continua evidenciando que tomacorrientes de bodega de alimentos donde se conecta equipo de frio no es de seguridad asi mismo en area de preparacion de alimentos donde se conecta la licuadora					

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan Alberto Lopez Arias	Martha Isabel Arolla
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Juan Lopez	
Firma	Firma
79795080	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Contratista Apoyo a Supervisor
Cargo	Cargo

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	24	14/07/2023	21/09/2023 SE CONTINUA EVIDENCIANDO VENTANAS CON VIDRIOS CON RIESGO DE ROTURA EN COCINA CALIENTE CONTIGUO A ESTUFA SE MANTIENE EN PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO		
P	28	14/07/2023	21/09/2023 EL COMEDOR COMUNITARIO CONTINUA SIN DEFINIR AREA PARA HIGIENIZACION DE ELEMENTOS DE ASEO NO CUENTA CON AREA DISPUESTA PARA ESTOS, CONTINUA CON BAIDE CONVENCIONAL		X	ABIERTO		
P	33	17/07/2023	21/09/2023 EL COMEDOR COMUNITARIO CONTINUA SIN CONTAR CON AREA ESPECIFICA DE ALMACENAMIENTO Y LAVADO DE UTENSILIOS DE ASEO, UBICA PERCHEROS Y AVISOS ALUSIVOS SIGUE SIN CONTAR CON POCETA NI CARRO ESTRUJADOR - ESCURRIDOR. QUE NO GENEREN RIESGO DE CONTAMINACION		X	ABIERTO		
P	39	14/07/2023	21/09/2023 SE EVIDENCIA NEVERAS MIXTAS CON CONDENSACION, FALTA UNA ESCOBA PLASTICA CON ALTURA SEGUN NORMATIVIDAD PARA ALMACENAR OLLAS, CANECAS Y TINAS, ADQUIERE UNO MEDIDOR, FALTA ESPUMADERA FUNCIONAL PARA COCINA, CUCHARON PARTIDO Y ESTANTERIA CON OXIDO EN LA CUAL SE UBICAN UTENSILIOS Y MENAJE EN LA COCINA		X	ABIERTO		
P	7	04/08/2023	21/09/2023 NO ADQUIERE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA MINIMO 1 DIA DE OPERACION AL MOMENTO DE INICIO DE VISITA NO DISPONE DE AGUACATE Y NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE PECHUGA, ADQUIERE ALIMENTOS PARA COMPLETAR EL MENU DEL DIA		X	ABIERTO		
P	23	04/08/2023	21/09/2023 : EL COMEDOR REPARA SIFON PARA FLUJO DE AGUA RESIDUAL DE AREA DE PREPARACION, SIN EMBARGO CONTINUAN ORIFICIOS DE VENTANA DE PUERTA DE COCINA SUELTO Y ORIFICIO DE		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
			VENTANA DE LA PARTE SUPERIOR DEL AREA					
			DE PREPARACION SUELTOS					
O	25	26/08/2023	21/09/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO EVIDENDE		X	ABIERTO	X	
			EXTRACTOR DURANTE TODA LA VISITA Y CUANDO					
			LA ACTIVA NO ES SUFICIENTE YA QUE NO ES					
			SUFICIENTE EN LA REMOCION DE CAIOR Y LOS					
			ANJEOS DE LAS VENTANAS ESTAN SI FIJACION					
			EN LA BASE GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO					
O	30	26/08/2023	21/09/2023: EL COMEDOR UBICA LUMINARIAS	X		CERRADO		
			EN AREA DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACION					
O	46	26/08/2023	21/09/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO		X	ABIERTO	X	
			IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD					
			EN TOLERANCIA DE PESO SERVIDO DE					
			MENU 16 SEMANA 3. GENERA PLAN DE					
			MEJORAMIENTO					
O	49	26/08/2023	21/09/2023: NO GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMEN-		X	ABIERTO	X	
			TOS DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD DESDE					
			EL INICIO HASTA EL FINAL DEL SERVICIO					
			SE ENCONTRO SORBETE DE GUAYABA A					
			10°C. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO					
O	3	09/09/2023	21/09/2023: DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIO		X	ABIERTO		
			DESINFECCION DE FRUTA DE POSTRE GRANADILLA					
			PARA SUMINISTRAR A LOS PARTICIPANTES					

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan Alberto Lopez Arias	Martha Isabel Arbelaez Q
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Juan Lopez	
Firma	Firma
79795080	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Supervision	CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION
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 12019028518 17/08/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113760 - CCCP 12-003 COLON		
DIRECCIÓN:	KR 58 48 31	**TELÉFONO:**	3007041919
OPERADOR	CORPORACION SUAZA - CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	21/09/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 1 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: DE 14 A 14 AÑOS	131

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	ASIADO	ASIADO	247	PESO MUESTREADO	226	224	218	186	208	234	214	260														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	91	88	75	84	95	89	105														1
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	3	1	3														
5	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	107	122	104	123	116	137	99	113														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	101	86	103	98	113	82	93														1
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	1	1	3														
5	8	PECHUGA DE POLLO HECHADA EN SALSA	PECHUGA DE POLLO HECHADA EN SALSA	78	PESO MUESTREADO	130	94	85	98	94	87	69	72														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	121	109	126	121	112	88	92														1
					CALIFICACION	1	1	3	1	1	1	1	1														
5	8	TASADA DE AGUACATE	TASADA DE AGUACATE	78	PESO MUESTREADO	79	76	82	71	82	80	77	58														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	97	105	91	105	103	99	74													3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1														
5	8	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	298	293	271	299	289	279	313	312														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	89	82	91	88	85	95	95														1
					CALIFICACION	3	1	1	3	1	1	3	3														
5	8	GRANADILLA	GRANADILLA	266	PESO MUESTREADO	278	244	237	243	241	211	247	243														
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	92	89	91	91	79	93	91													3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3														
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES:

SEMANA 2 MENU 16

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juan Lopez

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Alberto Lopez A

ALCALDÍA 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 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113160 - CCCP 12-003 COLON		
DIRECCIÓN:	KR 58 48 31	**TELÉFONO:**	3007041419
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/09/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION SUARA - CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
ASIADO	ASIADO	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		
PECHUGA DE POLLO MECHADO EN SALSA	PECHUGA DE POLLO MECHADO EN SALSA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TASADA DE AGUACATE	TASADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GRANADILLA	GRANADILLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juan Lopez
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q.	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**	21	**MES**	09	**AÑO**	2023

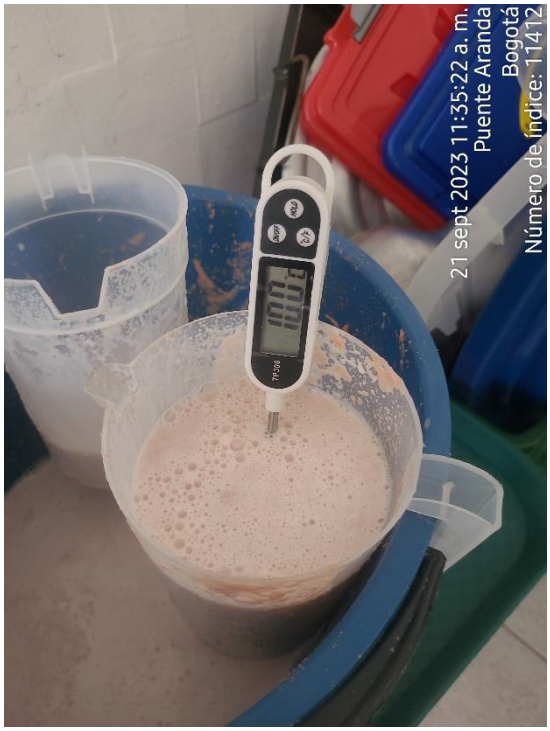
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

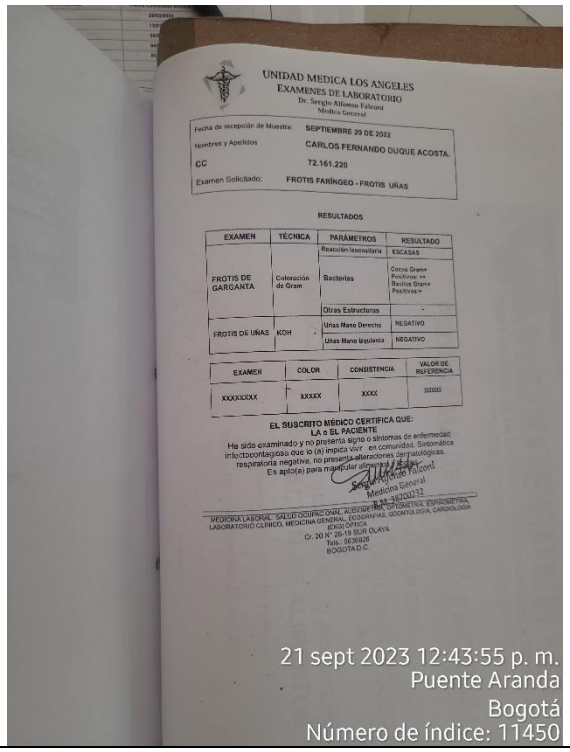
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760- CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable:49

Descripción: 21/09/2023: No garantiza temperatura de alimentos dentro del rango de seguridad desde el inicio hasta el final del servicio. Se encontró sorbete de guayaba a 10 °C

No de Variable: 19

Descripción: El comedor comunitario dispone de exámenes medico de auxiliar Carlos Duque con fecha de emisión superior a un año.

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	21	MES	09	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

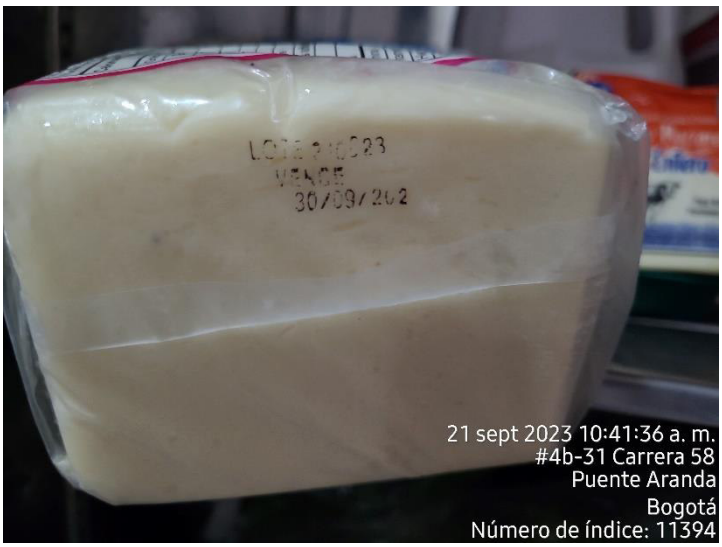
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113760- CCCP 12-003 COLON

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8282-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 36

Descripción: 21/09/2023: El comedor dispone de registros de plan de saneamiento, sin embargo, usa toallas de material algodón poroso que genera riesgo de contaminación.

No de Variable: 8

Descripción: 21/09/2023: SE evidencia que el queso adquirido por el comedor no cumple con normativa de rotulada resolución 5109/2025 ya que su lote es borroso y no es legible de acuerdo con normatividad.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 16**









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