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	26	8	2023	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

Fecha Inicio Operación: **24/04/2023** Fecha Final Operación: **23/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **INGRID OLEJUA**

2. Ubicación

Localidad: **ENGATIVA** Barrio: **LAS FERIAS** Dirección: **Calle 79 # 69Q-55**

Tel: **N.A** Cel.: **3156819557** Correo Electrónico: comedorlasferias@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **295**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **288** Total Histórico de Asistencia: **28701**

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	TOMATE	9,27	9,5
	AGUACATE	7,72	7,81
	LECHUGA	9,27	9,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA	26,68	27,1
	HUEVOS	5,34	5,35
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	MANGO	21,95	22
	AZÚCAR	2,2	2,5
Postre	PAPAYA	16,25	17,3
	QUESO	5,77	6,3

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: ☐ NC: X NA: ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: X NC: ☐ NA: ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: ☐ 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	_____	_____	ALAMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	4/11/2022	4/11/2022	SOP 665
Carne	_____	_____	ALAMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	4/11/2022	4/11/2022	SOP 665
Leche	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Queso	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Yogurt	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Helado	_____	_____	MAKRO	11/10/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Crema de leche	_____	_____	MAKRO	11/10/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Huevos	_____	_____	MAKRO	11/10/2022	_____	11/09/2022	_____	KOV 290
Atún	_____	_____	MAKRO	11/10/2022	_____	11/09/2022	_____	KOV 290
Pulpas	_____	_____	EL EDEN	1/07/2022	_____	9/03/2023	_____	SFG746

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X NC: ☐ NA: ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: X NC: ☐ NA: ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X NC: ☐ NA: ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: 29/07/2023 Participantes y 22/07/2023 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**YOLANDA ALDANA**	**12/10/2022**
2	**BLANCA YOLANDA VALENCIA**	**23/08/2023**
3	**CLAUDIA GALINDO**	**25/11/2022**
4	**YEIRA SUAREZ**	**10/09/2022**
5	**PALOA ROJAS (Auxiliar Administrativo)**	**18/04/2023**
6	**INGRID OLEJUA (Responsable)**	**22/08/2023**
7	**AMEYE 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 [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: **27/04/2023-20/05/2023-24/06/2023-29/07/2023- 19/08/2023** 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 [ ] TEMA: Clasificación de los Alimentos y microorganismos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**YOLANDA ALDANA**	24/04/2023-15/08/2023
2	**BLANCA YOLANDA VALENCIA**	24/04/2023-15/08/2023
3	**CLAUDIA GALINDO**	24/04/2023-15/08/2023
4	**YEIRA SUAREZ**	24/04/2023-15/08/2023
5	**PALOA ROJAS (Auxiliar Administrativo)**	24/04/2023-15/08/2023
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 [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: _____FAVORABLE_____** **Porcentaje de Cumplimiento: __93__** % **Fecha:** Día: **__09__** Mes: **__02__** Año: **__2023__** **Nº Acta: _____AS02N 132680_____** **Hospital/Subred: _____SUB RED NORTE_____**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **19/08/2023** 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 **_19_** Mes **__08___** 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 [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	304
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**30**	30
Recipiente hermético 1000 ml	**30**	30
Recipiente hermético 330 ml	**30**	30
Recipiente hermético 200 ml	**30**	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ] Se cuenta con autorización para 13 almuerzos de consumo en casa	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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	79,7	69,8
Cereal	ESPAGUETTI	66	70,3
Proteína	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	67,5	70,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,AGUACATE Y CILANTRO.	9,3	9,2
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO MELADO	75,6	73,5
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	4,2	0,6
Postre	PAPAYA CON QUESO	4,3	5,6

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 **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **09** Mes **05** Año **2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **17/05/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma de talla 15/08/2023 a 3 participant 19/08/2023 a 2 participantes nuevos

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: 20/06/2023** **Fecha Socialización: 19/07/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día **14** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**:Calcula y decide Reducción de sal **Actividad Física**: Pausas Activas **Fecha Actividad: 19/08/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] **67 participantes asistentes**	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: **19/08/2023** Fecha Reporte Cualitativo: **No aplica para el periodo**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] **socialización 13/06/2023**	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha: PAGO 19/01/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
11:33 a. m.	26	69	En los horarios de 11:33 am y 1 pm se evidencia grandes diferencias de registro de planilla con Rad.
1:00 p.m.	163	232	
2:04 p. m.	288	288	
3:00 p. m.	288	288	
3:30 p. m.	288	288	
Total	288	288	

Se realiza visita de supervision, seguimiento a visita del día 04/08/2023.

Variable N°10. Se evidencia solicitud de visita del proveedor de pulpas El Eden del día 05/07/2023 mediante radicado 533821

Variable N°57: Se envia el plan de emergencias al correo solicitado por la SDIS el 18/05/2023.

Variable N°63. NA. No se han generado planes de mejora ni requerimientos.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios de la Visita

Angie Tatiana Olaya 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	1	Se evidencia intercambios autorizados en la semana 3 en el menú 14 - el día 22/08/2023 se cambia la fruta del postre se da pera a cambio de manzana, en el menú 16 el día 24/08/2023 se cambia la fruta postre se da naranja cambio de granadilla., en el menú 17 del 25/08/2023 se cambia en la ensalada uchuva por fresa y en el menú 18 del día 26/08/2023 se cambia fruta maracuyá por mango, aunque cuentan con aval de la nutricionista del asociado, en el intercambio del menú 17 de la fruta en a ensalada de uchuva por fresa, este intercambio no es permitido, dado que en la semana 3 el menú 15 día 23/0/2023 se preparó ensalada con contenido de fresa, repitiendo la misma fruta para su intercambio, no autorizado acorde al anexo técnico.	Próxima Visita
O	2	No se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración), dado que se encuentra un trozo de carne molida congelada se descongela a fricción de las manos y a temperatura ambiente para la preparación.	Próxima Visita
O	3	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico, dado que se encontró ensalada con el peso no establecido para la preparación donde se colocó dentro del alimento bolsas de plátano maduro y semillas de aguacate para que el peso de la ensalada total refiera el peso requerido establecido en minuta. No se efectuó el peso que requería la minuta ya que al descontar el peso no corresponde a la ensalada faltan 6,47 kg del producto total.	Próxima Visita
R	6	Se evidencia que no se brinda alimento (ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro) correspondiente al menú 18-semana 3 del día 26/08/2023, con la calidad requerida, dado que la ensalada contenía al interior, elementos extraños en la preparación como bolsas de plátano maduro y bolsas con semillas de aguacate con un total de 7,40 kg de peso, para sumar el peso de la ensalada total, generando contaminación cruzada, no siendo la calidad esperada acorde a la preparación. adicional se encontro 2,8 kg de melón con daño mecanico, sobremaduración y cascara blanda y posible contaminación biológica.	Inmediato
O	17	El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor, dado que en la que la preparación de la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, se introduce al interior de la preparación elementos extraños a la preparación como bolsas de plátano maduro y bolsas con semillas de aguacate en todos los recipientes que contenía dicha ensalada, no siendo un procedimiento adecuado, ya que genera contaminación cruzada. Adicional, se evidencia queso rallada almacenado encima de la caneca de desechos color negro ubicada dentro del área de preparación con una temperatura de 12,8°C, al igual que colador se encuentra dentro del recipiente de desechos.	Próxima Visita
O	23	Se evidencia escape de agua de la llave de lavamanos del sanitario del personal.	Próxima Visita
O	49	No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro T1= 9,3°C y T2= 9,2°C.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	46	18/07/2023	26/08/2023: Se evidencia que no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 18 semana 3 para grupo de edad mayores de 14 años para las preparaciones sopa de arroz, proteína (carne de res molida a la boloñesa), ensalda de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, platano maduro melado, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto	X	
O	8	4/08/2023	26/08/2023: Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Dado que el rotulo de carnes del proveedor Álamos plaza es de fácil remoción.		X	Abierto		
O	9	4/08/2023	26/08/2023 Se evidencia que no se implementa el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS, dado que la preparación de la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, ya que contenía elementos extraños a su preparación como bolsas de plátano maduro y bolsas con semillas de aguacate, no siendo acorde a los lineamientos establecidos para la preparación de dicha ensalada.		X	Abierto		
O	15	4/08/2023	26/08/2023: Se diligencia 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.	X		Cerrado		
O	26	4/08/2023	26/08/2023: Se evidencia que se realizo mantenimiento de mediacaña del área de higienización en preparación de alimentos presenta deterioro de pintura.	X		Cerrado		
O	54	4/08/2023	26/08/2023 Se evidencia que se realizó la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición se cambió el formato establecido siendo a 26 casos de bajo peso y 31 de obesidad.	X		Cerrado		

ALCALDIA 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	12 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ingrid Juliet Olerza lozada	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ingrid J Olerza lozada	[firma]
Firma	Firma
1090911145	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS**		
DIRECCIÓN:	**Calle 79 # 69Q-55**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
OPERADOR	**FUNDACION PASOS FIRMES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**26/08/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS	42	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS	195

						NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO MUESTREADO	263	254	222	213	275	238	214	249	216	227	222	224	229									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	121	106	101	131	113	102	119	103	108	106	107	109									1
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	165	PESO MUESTREADO	160	168	169	152	161	153	131	144	143	178	168	171	172									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	102	102	92	98	93	79	87	87	108	102	104	104								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	85	PESO MUESTREADO	98	77	96	85	77	84	93	75	74	76	80	76	86									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	91	113	100	91	99	109	88	87	89	94	89	101									1
					CALIFICACION	1	1	1	3	1	1	3	1	1	1	1	1	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,AGUACATE Y CILANTRO	100	PESO MUESTREADO	87	88	123	105	107	114	93	91	98	86	89	106	106									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	88	123	105	107	114	93	91	98	86	89	106	106									1
					CALIFICACION	1	1	1	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	73	PESO MUESTREADO	84	77	77	71	82	65	84	76	89	86	86	83	83									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	105	105	97	112	89	115	104	122	118	118	114	114									1
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	1	1	3	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	330	PESO MUESTREADO	300	300	350	300	320	320	330	340	330	340	310	320	320									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	91	106	91	97	97	100	103	100	103	94	97	97								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	80	PESO MUESTREADO	87	86	92	83	83	94	83	81	76	79	83	85	85									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	108	115	104	104	118	104	101	95	99	104	106	106								3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Menu 18- semana 3: Se realiza intercambio de la fruta del jugo se cambia mango por maracuya, cuenta con avala de la nutricionista el asociado.

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Helena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J. Olaya Lozada
NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid J. Olaya Lozada

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 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:	Calle 79 # 69Q-55	**TELÉFONO:**	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/08/2023	**OPERADOR:**	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE,AGUACATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO MELAO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA CON QUESO	PAPAYA CON QUESO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Menú N°18 semana 3

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS:

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	08	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6620-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 1

Descripción: Se evidencia intercambios autorizados en la semana 3 en el menú 14 - el día 22/08/2023 se cambia la fruta del postre se da pera a cambio de manzana, en el menú 16 el día 24/08/2023 se cambia la fruta postre se da naranja cambio de granadilla., en el menú 17 del 25/08/2023 se cambia en la ensalada uchuva por fresa y en el menú 18 del día 26/08/2023 se cambia fruta maracuyá por mango, aunque cuentan con aval de la nutricionista del asociado, en el intercambio del menú 17 de la fruta en a ensalada de uchuva por fresa, este intercambio no es permitido, dado que en la semana 3 el menú 15 día 23/0/2023 se preparó ensalada con contenido de fresa, repitiendo la misma fruta para su intercambio, no autorizado acorde al anexo técnico.



No de Variable: 2

Descripción: No se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración), dado que se encuentra un trozo de carne molida congelada se descongela a fricción de las manos y a temperatura ambiente para la preparación.


26/08/2023 8:44:08 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


26/08/2023 8:44:34 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


26/08/2023 8:49:03 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


26/08/2023 8:48:24 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


PESO
PRECIO UNITARIO
7.40
PRECIO TOTAL
PREMIER
26/08/2023 8:49:55 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


PESO
PRECIO UNITARIO
2.80
PRECIO TOTAL
PREMIER
26/08/2023 10:32:50 a. m.
69q-75 Calle 79
Engativá
Bogotá



No de Variable: 6

Descripción: Se evidencia que no se brinda alimento (ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro) correspondiente al menú 18-semana 3 del día 26/08/2023, con la calidad requerida, dado que la ensalada contenía al interior, elementos extraños en la preparación como bolsas de plátano maduro y bolsas con semillas de aguacate con un total de 7,40 kg de peso, para sumar el peso de la ensalada total, generando contaminación cruzada, no siendo la calidad esperada acorde a la preparación. adicional se encontró 2,8 kg de melón con daño mecánico, sobremaduración y cascara blanda y posible contaminación biológica.


26/08/2023 8:49:03 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


26/08/2023 8:48:24 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


26/08/2023 1:07:42 p. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


RESIDUOS NO APROVECHABLES
Papel higiénico
Servilletas
Papeles y cartones
Contaminados
con comida
26/08/2023 1:07:16 p. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá



No de Variable: 17

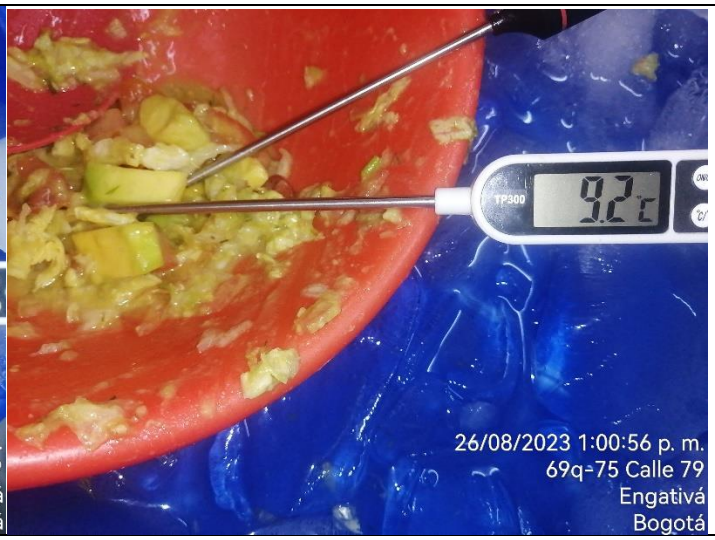
Descripción: El personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor, dado que en la que la preparación de la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, se introduce al interior de la preparación elementos extraños a la preparación como bolsas de plátano maduro y bolsas con semillas de aguacate en todos los recipientes que contenía dicha ensalada, no siendo un procedimiento adecuado, ya que genera contaminación cruzada. Adicional, se evidencia queso rallada almacenado encima de la caneca de desechos color negro ubicada dentro del área de preparación con una temperatura de 12,8°C, al igual que colador se encuentra dentro del recipiente de desechos.



No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia escape de agua de la llave de lavamanos del sanitario del personal.





No de Variable: 49

Descripción: No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro T1= 9,3°C y T2= 9,2°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____18_____

GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



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