| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 13 |
|---|---|---|

| Fecha de Visita | 01 | 08 | 2024 | Hora Inicio | 9:00 a. m. | Hora Finalización | 3:30 p.m |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7288-2024** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL SINAPSIS CORSINAPSIS**

Nombre Comedor Comunitario : **113346-CCCP 19-012 BELLA FLOR**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2024** Fecha Final Operación: **1/11/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **MARIA FERNANDA CAJIBIOY**

### 2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLÍVAR** Barrio: **BELLA FLOR** Dirección: **KR 27BIS A 73C 45 SUR**

Tel: **NO TIENE** Cel **3213357447** Correo Electrónico: C_7288-2024BellaFlor@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **350**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **340** Total Histórico de Asistencia: **23464**

## Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

### Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 2 | Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 3 | Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas.<br>La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 4 | Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 5 | Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente.<br><br>Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 6 | Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 7 | Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 8 | Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 9 | Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado.<br>**Fecha Lavado Tanque:** **Día** 3 **Mes** 2 **Año** 2024 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2<br>**Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** FUMINDUSTRIAL B.C<br>**Cocepto Sanitario:** FAVORBALE **Fecha Concepto:** **Día** 8 **Mes** 3 **Año** 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 | Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 11 | Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera) | C [ ] NC [ ] NA [X] |

## Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Aplica el procedimiento “Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 13 | Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 14 | Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.<br><br>En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 15 | 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 beneficiarios. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 16 | Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el “Análisis del Aporte Nutricional” en las cantidades establecidas para cada preparación y de acuerdo con los criterios técnicos establecidos en el ciclo de menús. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Cereal | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Verdura o ensalada | Aguacate | 23,7 | 24 |
| | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Tubérculo o plátano | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Bebida de fruta | Tomate Árbol | 24,8 | 25 |
| | -------- | -------- | -------- |
| Postre | Mandarina | 12,5 | 13 |
| | Queso | 18,8 | 19 |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico.<br><br>**Fecha Inducción:**<br>Día 2 Mes 5 Año 2024<br><br>**Fecha de Procedimiento:**<br>Día 4 Mes 5 Año 2024<br><br>**Fecha Estandarización:**<br>Día 24 Mes 7 Año 2024<br><br>**Fecha Recepción-Criterios:**<br>Día 2 Mes 5 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>**Minuta Patrón**<br>24/7/2024 | 18 | Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición. | C [ ] NC [ ] NA [X] |
| **Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional** | | | | | |
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** | **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| 19 | Profesional en Nutrición y Dietética 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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:**<br>Día 7 Mes 10 Año 2022<br><br>**Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:**<br>Día 9 Mes 5 Año 2024<br><br>**Fecha Jornada Estado Nutricional:**<br>Día -- Mes -- Año --<br><br>**Fecha Socialización Clasificación Nutricional:**<br>Día -- Mes -- Año -- | C [X] NC [ ] NA [ ] | 20 | Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br>Día 24 Mes 7 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 21 | Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 22 | Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

## Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 | Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico.<br>**Fecha de aprobación:** Día 10 Mes 6 Año 2024<br>**Actividad IEC:** Regulación del consumo de Azúcares añadidos<br>**Actividad Física:** Ejercicios de fuerza o resistencia<br>**Fecha Actividad:** Día 24 Mes 7 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] | 24 | Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 25 | Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares".<br>**Fecha Actividad:** Día 14 Mes 6 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] | 26 | Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

## Categoría 4. Subcomponente Salubridad

### 4.1. Concepto Sanitario

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 27 | Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente<br>**Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 92,0%<br>**Fecha:** **Día:** 26 **Mes:** 4 **Año:** 2024 **Nº Acta:** AS02S 067081<br>**Hospital / Subred:** SUBRED SUR | C [X] NC [ ] NA [ ] |

### 4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

#### 4.2.1. Compra de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 | 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 y Protección Social, el INVIMA en rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 29 | Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma.<br>Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 30 | 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 y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **El Imperio de las carnes** | **6/09/2023** | **Favorable** | **30/06/2020** |
| Carne | **El Imperio de las carnes** | **6/09/2023** | **Favorable** | **30/06/2020** |
| Leche | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **RSA-0022795-2022** |
| Queso | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **RSA-0020143-2022** |
| Yogurt | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **RSA-0012976-2021** |
| Helado | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **RSA-0014990-2021** |
| Crema de leche | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **RSA-0010691-2020** |
| Huevos | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **NA** |
| Atún | **Makro** | **15/11/2023** | **Favorable con requerimiento** | **NA** |
| Pulpas | **Hortypulpas** | **16/05/2024** | **Favorable** | **NA** |

## 4.2.2. Transporte de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 31 | Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Placa Vehículo | Fecha Concepto Sanitario | Concepto |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **El Imperio de las carnes** | **SLI 839** | **15/08/2023** | **Favorable** |
| Carne | **El Imperio de las carnes** | **SLI 839** | **15/08/2023** | **Favorable** |
| Leche | **Makro** | **JTZ 701** | **5/10/2023** | **Favorable** |
| Queso | **Makro** | **TTX 505** | **30/08/2023** | **Favorable** |
| Yogurt | **Makro** | **TTX 505** | **30/08/2023** | **Favorable** |
| Helado | **Makro** | **TTX 505** | **30/08/2023** | **Favorable** |
| Crema de leche | **Makro** | **TTX 505** | **30/08/2023** | **Favorable** |
| Huevos | **Makro** | **JTZ 701** | **5/10/2023** | **Favorable** |
| Atún | **Makro** | **JTZ 701** | **5/10/2023** | **Favorable** |
| Pulpas | **Hortypulpas** | **GZZ 809** | **20/03/2024** | **Favorable** |

## 4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 32 | Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos asociados. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 33 | Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8ºC o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación.<br><br>Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 34 | Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas.<br><br>Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 35 | El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 36 | Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 37 | El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.<br><br>Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos. | C [ ] NC [X] NA [ ] |

## 4.2.5. Preparación de los Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 38 | Implementa el "Instructivo preparación de alimentos", publicado en el SG de la página web de la SDIS.<br><br>Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). | C [X] NC [ ] NA [ ] | 39 | Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.<br><br>La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 40 | Se garantiza las temperaturas de refrigeración (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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | AJIACO | 88 | 79 |
| Cereal | ARROZ BLANCO | 84 | 75 |
| Proteína | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA | 83 | 80 |
| Ensalada o Verdura | TAJADA DE AGUACATE | 4 | 6 |
| Tubérculo o Plátano | EN EL AJIACO | 65 | 67 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 5 | 4 |
| Postre | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA | 4,6 | 5 |

### 4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 41 | Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta.<br><br>Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 42 | Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 43 | No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 44 | Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 45 | Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote). | C [X] NC [ ] NA [ ] |

### 4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 46 | Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 47 | Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Se tomó la muestra el 04/07/2024 |
| 48 | Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados. | C [ ] NC [X] NA [ ] | 49 | Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [ ] NC [X] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 50 | Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

### 4.4. Prácticas Higiénicas

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 51 | Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 52 | Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 53 | Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | NELCY SALAMANCA | 24/07/2024 |
| 2 | IRMA SOTO | 24/07/2024 |
| 3 | DIANA MENDEZ | 24/07/2024 |
| 4 | JULIETH GOMEZ | 24/07/2024 |
| 5 | DIANA GARZÓN | 24/07/2024 |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 54 | El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | NELCY SALAMANCA | 4/06/2024 |
| 2 | IRMA SOTO | 22/08/2024 |
| 3 | DIANA MENDEZ | 22/08/2024 |
| 4 | JULIETH GOMEZ | 23/08/2024 |
| 5 | DIANA GARZÓN | 26/08/2024 |
| 6 | MARIA FERNANDA CAJIBIOY (RESPONSABLE) | 26/04/2024 |
| 7 | JESSCIA GAMBOA (NUTRICIONISTA) | 22/09/2024 |
| 8 | YENIFER RIVERA (AUXILIAR) | 30/04/2024 |
| 9 | ---------- | -- |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 55 | Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad.<br>Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.<br>**Fecha Socialización Manipuladores:** Día 29 Mes 6 Año 2024<br>**Fecha Socialización Beneficiarios:** Día 24 Mes 7 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 56 | Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento.<br><br>**Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta 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 [ ] | 57 | Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.6. Plan de Saneamiento

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 58 | Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario.<br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 12 Mes 6 Año 2024<br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 6 Año 2024<br>**Fecha Divulgación:** Día 28 Mes 6 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] | 59 | Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047) o el formato que lo sustituya, y el reporte trimestral consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FORPSS-047) o el formato que lo sustituya, el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
| 60 | Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 61 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br>**Fecha Fumigación:** Día 13 Mes 7 Año 2024 | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 62 | Da 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 [ ] | 63 | 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 [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 64 | Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## Capítulo E. 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 | -- | -- | |
| 1:00 p. m. | -- | -- | |
| 2:00 p. m. | 320 | 320 | |
| 3:00 p. m. | 340 | 340 | |
| 3:30 p. m. | -- | -- | |
| Total | ---------- | ---------- | |

Variables que no aplican: 11 ( no se usa gas GLP), 18, 26 ( están dentro de los tiempos según anexo)

Varibale 50 No aplica: No se presentó brote microbiológico

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

## Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R )

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 52 | No se utilizó la tabla de color blanco para preparar la pechuga del menú de hoy en su lugar se utilizaron bandejas de servido | Próxima visita |
| O | 49 | No cuenta con las acciones correctivas ante la No conformidad de resultados microbiológicos de la toma de julio; Superficies-Meson cocina fría- recuento de mesófilos aerobios. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R )

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O -R | Seguimiento Supervisión | Cumple | | Estado | Genera | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | dd/mm/aaaa | | SI | NO | | R | RR |
| O | 3 | 30/05/2024 | 01/08/2024: No se evidencia óxido en marco de ventana, ni vidrio fracturado, ni pared con desprendimiento de pintura. | X | | Cerrado | | |
| O | 48 | 26/06/2024 | 01/08/2024: Resultados de muestreo microbiológico del 27/05/2024 presenta no conformidad en frotis de manos. En la toma del mes de julio se evidencia resultados conformes en frotis de manos. Sin embargo, para este mismo mes de julio se tuvo No conformidad en recuento de mesófilos aerobios en superficies- Meson Cocina Fría. Variable se mantiene abierta y en seguimiento | | X | Abierto | | |
| O | 56 | 26/06/2024 | 01/08/2024: El asociado realizó compra de 350 vasos nuevos para el reemplazo de la totalidad de los vasos. | X | | Cerrado | | |
| O | 23 | 22/07/2024 | 01/8/2024: Se evidencia que se realizó Actividad IEC el 24/07/2024 | X | | Cerrado | | |
| O | 40 | 22/07/2024 | 01/8/2024: se garantiza las temperaturas de seguridad para las preparaciones del menú de hoy | X | | Cerrado | | |
| O | 60 | 22/07/2024 | 01/8/2024: se implementa en su totalidad el código de colores de elementos de aseo. Adicionalmente, se evidencia productos de aseo con identificación en zona de higienización. | 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 2024**

FORMATO NO CONTROLADO



| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa | Seguimiento Supervisión | Cumple SI | Cumple NO | Estado | Genera R | Genera RR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| MARIA FERNANDA CAJIBIOY | MIKE SEGOVIA TORRES |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1.083.915.826 | 1.050.958.062 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| RESPONSABLE DEL SERVICIO | PROFESIONAL 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<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023 03942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD: | CIUDAD BOLÍVAR | SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD: | COMEDOR COMUNITARIO |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113346-CCCP 19-012 BELLA FLOR | | |
| DIRECCIÓN: | KR 27BIS A 73C 45 SUR | TELÉFONO: | NO TIENE |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 1/8/2024 | OPERADOR: | CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL SINAPSIS CORSINAPSIS |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJIACO | AJIACO | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| EN EL AJIACO | EN EL AJIACO | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | |
| | | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |
| | | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | |

OBSERVACIONES: MENÚ:16 SEMANA:3

| | |
|---|---|
| FIRMA PROFESIONAL: | FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: |
| NOMBRES Y APELLIDOS: MIKE SEGOVIA TORRES | NOMBRES Y APELLIDOS: MARIA FERNANDA CAJIBIOY |

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

# PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

## FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

| Código: FOR-PSS-252 |
|---|
| Versión: 3 |
| Fecha: Memo 2023038942 - 20/12/2023 |
| Página: 1 de 1 |

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | CIUDAD BOLÍVAR | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 113346-CCCP 19-012 BELLA FLOR | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 1/8/2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 350 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113346-CCCP 19-0' 2 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | MIKE SEGOVIA TORRES | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN |
| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 16 | | | | |

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | NÚMERO DE MUESTRAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | RESULTADO CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | AJIACO | AJIACO | 240 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 267 | 216 | 222 | 258 | 249 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 111 | 90 | 93 | 108 | 104 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 107 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 110 | 109 | 107 | 104 | 117 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 103 | 102 | 100 | 97 | 109 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA | 31 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 34 | 34 | 35 | 34 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 110 | 110 | 113 | 110 | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | 40 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 40 | 48 | 37 | 40 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 120 | 93 | 100 | 105 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | EN EL AJIACO | EN EL AJIACO | No aplica | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 240 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 250 | 230 | 225 | 240 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 104 | 96 | 94 | 100 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 6 A 8 AÑOS | 5 | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 83 | 85 | 90 | 85 | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 98 | 100 | 106 | 100 | 94 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES:MENÚ:16 , SEMANA:3

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | MARIA FERNANDA CAJIBIOY | NOMBRE: | MIKE SEGOVIA TORRES |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.083.915.826 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.050.958.062 |
| CARGO: | RESPONSABLE DEL SERVICIO | CARGO: | PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024 | |

| FECHA DE VISITA | DIA | 1 | MES | 8 | AÑO | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|

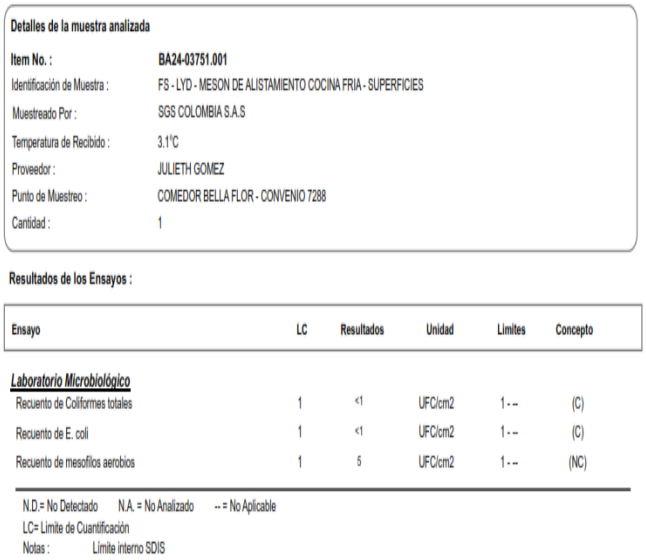
**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113346-CCCP 19-012 BELLA FLOR**

| Nº CONVENIO/VIGENCIA: | 7288-2024 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE VISITA | Apertura | | Seguimiento | X | cierre | | |

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**



Detalles de la muestra analizada

| | |
|---|---|
| Item No. : | BA24-03751.001 |
| Identificación de Muestra : | FS - LYD - MESON DE ALISTAMIENTO COCINA FRIA - SUPERFICIES |
| Muestreado Por : | SGS COLOMBIA S.A.S |
| Temperatura de Recibido : | 3.1°C |
| Proveedor : | JULIETH GOMEZ |
| Punto de Muestreo : | COMEDOR BELLA FLOR - CONVENIO 7288 |
| Cantidad : | 1 |

Resultados de los Ensayos :

| Ensayo | LC | Resultados | Unidad | Limites | Concepto |
|---|---|---|---|---|---|
| *Laboratorio Microbiológico* | | | | | |
| Recuento de Coliformes totales | 1 | <1 | UFC/cm2 | 1 - -- | (C) |
| Recuento de E. coli | 1 | <1 | UFC/cm2 | 1 - -- | (C) |
| Recuento de mesofilos aerobios | 1 | 5 | UFC/cm2 | 1 - -- | (NC) |

N.D.= No Detectado N.A. = No Analizado -- = No Aplicable
LC= Limite de Cuantificación
Notas : Límite interno SDIS

| **No de Variable: 37** | **No de Variable: 48** |
|---|---|
| No se utilizó la tabla de color blanco para preparar la pechuga del menú de hoy en su lugar se utilizaron bandejas de servido | 01/08/2024: Resultados de muestreo microbiológico del 27/05/2024 presenta no conformidad en frotis de manos. En la toma del mes de julio se evidencia resultados conformes en frotis de manos. Sin embargo, para este mismo mes de julio se tuvo No conformidad en recuento de mesófilos aerobios en superficies- Meson Cocina Fría. Variable se mantiene abierta y en seguimiento |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024 | |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 3** **MENÚ: 16**

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

| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| MIKE SEGOVIA TORRES |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1050958062 |
| **Cédula de Ciudadanía** |