| 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 | 17 | 10 | 2024 | Hora Inicio | 11:00 a. m. | Hora Finalización | 5:00 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7286/2024** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113834-CCCP 02-001 LOURDES**

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

Nombre Responsable del Servicio: **LUIS ENRIQUE TRIANA**

### 2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **CHAPINERO CENTRAL** Dirección: **CRA 14# 56-34 Local 2**

Tel: **NO APLICA** Cel.: **3183822321** Correo Electrónico: C_7386-2024_lourdes@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **250** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **249**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **250** Total Asistencia del Día: **222** Total Histórico de Asistencia: _____

## 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: NC: X 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: NC: X 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: NC: X 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><br>**Fecha Lavado Tanque:** Día **25** Mes **05** Año **2024** **Material: PLÁSTICO** **Nº Tanques: 1**<br><br>**Capacidad Total: 1000 LITROS** **Empresa: FUMIGACIONES CEDICAR**<br><br>**Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **05** Mes **03** 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [ ] NA [X] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | ARVEJA | ____ | ____ |
| | PAPA | ____ | ____ |
| | ____ | ____ | ____ |
| | ____ | ____ | ____ |
| Cereal | ARROZ | ____ | ____ |
| | FIDEOS | ____ | ____ |
| Verdura o ensalada | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO. | ____ | ____ |
| | | ____ | ____ |
| | | ____ | ____ |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | PECHUGA DE POLLO | ____ | ____ |
| | TOMATE | ____ | ____ |
| Tubérculo o plátano | PLATANO MADURO | ____ | ____ |
| | ____ | ____ | ____ |
| Bebida de fruta | MANGO | ____ | ____ |
| | AZÚCAR | ____ | ____ |
| Postre | MANZANA | ____ | ____ |
| | QUESO | ____ | ____ |

| 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>**Fecha Cualificación ( inducción):**<br>10 08 2024<br>Día 18 Mes 06 Año 2024<br><br>Minuta patrón Dia 13 Mes 09 Año 2024<br><br>**Fecha Procedimiento:**<br>10 08 2024<br>**Día** 18 **Mes** 06 **Año** 2024<br><br>**Fecha: Estandarización:**<br>10 08 2024<br>**Día** 17 **Mes** 06 **Año** 2024<br><br>**Fecha Recepción-Criterios:**<br>10 08 2024<br>Día 03 Mes 05 Año 2024 | C [ ] NC [ ] NA [X] | 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><br>Día 12 Mes 09 Año 2023<br><br>**Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:**<br><br>Día 09 Mes 05 Año 2024<br><br>**Fecha Jornada Estado Nutricional:**<br><br>Día 11 **Mes** 07 **Año** 2024<br><br>**Fecha Socialización Clasificación Nutricional:**<br><br>Día 03 Mes 09 Año 2024 | 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><br>Día 14 Mes 09 Año 2024<br>**34 masiva** | C [ ] NC [ ] NA [X] |
| 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 [ ] NC [ ] NA [X] | 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>32 BAJO PESO<br>17 OBESIDAD |

**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><br>**Fecha Aprobación:**<br><br>Día **24** Mes **06** Año **2024**<br><br>Actividad IEC: **PLATO SALUDABLE ( 51 beneficiarios)**<br><br>Actividad Física**: YOGA PARA PRINCIPIANTES**<br><br>**Fecha Actividad:**<br>Día **05** Mes **10** 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 [ ]<br><br>CARGUE<br>11/10/2024 |
| 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><br>**Fecha Actividad:**<br><br>Día **24** Mes **07** 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><br>Concepto: **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** Porcentaje de Cumplimiento: 89**%**<br><br>Fecha: Día: **20** **Mes: 02** **Año: 2024** Nº Acta: **AS02N 156201**<br><br>**Hospital/Subred: SUBRED NORTE** | 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><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 [ ] NC [X] 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 TRIUNFO** | **16/09/2024** | **FAVORABLE** | **30/06/2020** |
| Carne | **EL TRIUNFO** | **16/09/2024** | **FAVORABLE** | **30/06/2020** |
| Leche | **MORTIÑO** | **14/11/2023** | **FAVORABLE** | **RSA-0022795-2022** |
| Queso | **MORTIÑO** | **14/11/2023** | **FAVORABLE** | **RSA-0027062-2023** |
| Yogurt | **MORTIÑO** | **14/11/2023** | **FAVORABLE** | **RSA-E02127303** |
| Helado | **MAKRO** | **15/11/2023** | **FAVORABLE** | **RSA-0014990-2021** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **15/11/2023** | **FAVORABLE** | **RSA-0017098-2022** |
| Huevos | **MAKRO** | **15/11/2023** | **FAVORABLE** | _____ |
| Atún | **MAKRO** | **15/11/2023** | **FAVORABLE** | _____ |
| Pulpas | **FULL FRUTAS** | **25/05/2023** | **FAVORABLE** | _____ |

### 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 TRIUNFO** | **SKM 154** | **7/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Carne | **EL TRIUNFO** | **SKM 154** | **7/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Leche | **MORTIÑO** | **UYY 799** | **17/11/2023** | **FAVORABLE** |
| Queso | **MORTIÑO** | **UYY 799** | **17/11/2023** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **MORTIÑO** | **UYY 799** | **17/11/2023** | **FAVORABLE** |
| Helado | **MAKRO** | **UYY 799** | **17/11/2023** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **UYY 799** | **17/11/2023** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MAKRO** | **WPQ 088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Atún | **MAKRO** | **WPQ 088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **FULL FRUTAS** | **VEQ 886** | **6/12/2023** | **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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | CAZUELA DE ARVEJA | 71,5 | 72,2 |
| Cereal | ARROZ CON FIDEOS | 81 | 66,1 |
| Proteína | PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | 72,1 | 70,6 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | 19,5 | 6 |
| Tubérculo o Plátano | PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS | 65 | 65,1 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE MANGO | 12,5 | 10,8 |
| Postre | MANZANA CON QUESO | 11,3 | 5,8 |

| 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 [ ] NC [X] 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>6/09/2024<br>15/10/2024 |
| 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 [X] NC [ ] 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 [ ] NA [X] |

| 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 [ ] NC [ ] NA [X] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **LUIS MIGUEL SALINAS** | **13/09/2024** |
| 2 | **LUCELLY MORALES** | **13/09/2024** |
| 3 | **CECILIA CRISTIANO** | **13/09/2024** |
| 4 | **LUZ NEIRA CANO** | **13/09/2024** |
| 5 | _____ | _____ |
| 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 | **LUIS MIGUEL SALINAS** | **21/05/2024** |
| 2 | **LUCELLY MORALES** | **13/07/2024** |
| 3 | **CECILIA CRISTIANO** | **14/11/2023** |
| 4 | **LUZ NEIRA CANO** | **22/07/2024** |
| 5 | **JUAN ESTEBAN CANARIA ( AUXILIAR ADMINISTRATIVO)** | **21/04/2024** |
| 6 | **LUIS ENRIQUE TRIANA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)** | **28/07/2024** |
| 7 | **PAOLA ALARCON ( NUTRICIONISTA)** | **10/08/2024** |
| 8 | _____ | _____ |
| 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><br>**Fecha Socialización:**<br><br>**Día 26 Mes 09 Año 2024 BENEFICIARIOS - 24/09/2024 PERSONAL** | 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 [ ] NC [X] 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><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br><br>Día **12** Mes **06** Año **2024**<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br><br>Día **12** Mes **06** Año **2024**<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>Día **24** Mes **07** 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 [ ] NC [X] NA [ ] | 61 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>Día **30** Mes **03** Año **2024** | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | 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 personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

| Hora de Registro | Número Registro Asistencias RAD | Número Registro Asistencias Planilla | Comentarios |
|---|---|---|---|
| 12:20 p.m. | 28 | 105 | NINGUNA |
| 1:53 p. m. | 163 | 190 | |
| 2:29 p. m. | 171 | 216 | |
| 3:00 p. m. | 216 | 219 | |
| 3:30 p. m. | 222 | 222 | |
| Total | 222 | 222 | |

| |
|---|
| **Se realiza visita de supervisión al comedor Lourdes** |
| **Variable 5,17,20,21,53: No aplica, dado que la visita de supervisión se inicio a las 11:00 am, se verificara en proxima visita.** |
| **Variables 11: No aplican, dado que el gas que cuenta el comedor es natural.** |
| **Variables 18,26: No aplican, dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.** |
| **Variable 30: proveedor de pulpas presenta solicitud ante invima para renovación de concepto sanitario.** |
| **Variable 49: No aplica, dado que los resultados de septiembre presentan conformidad, no se ha socialziado los resultados de octubre aún.** |
| **Variable 50: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.** |
| **No se reporta el historico de asistencia, dado que el sistema no deja sacar dicho reporte.** |
| **Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.** |

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

Sin Comentarios

1093739037

**Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R )**

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 12 | Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria, acorde a los lineamientos establecidos, dado se observó que la preparación del jugo de mango se realizó parcial, quedando jugo aguado, la pulpa no se licuo completa y se suministró aguado, se acabó dos veces la ensalada y el arroz, encontrándose dos tiempos de espera mientras se preparó, adicional un beneficiario tuvo un tiempo de espera de 40 minutos mientras se preparó arroz y pechuga de pollo. | Próxima visita |
| O | 32 | Se evidencia que no coincide el control de entradas y salidas con existencias de alimentos como: queso doble crema en formato registra que 13,7 kg y en existencias hay 37,5 kg, arveja en formato registra 5,34 kg yen existencias hay 3,70 kg, pechuga de pollo en formato registra 0 y en existencias hay 9,95 kg, pulpa de mango registra 0 y hay 1 kg de pulpa, pulpa maracuyá registra 19 kg y hay 20 kg. | Próxima visita |
| O | 37 | se evidencia que no se realizó el pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, dado que la ensalada, arroz, plátano maduro, y pechuga de pollo se acabaron para la cual se tuvo que preparar adicional y dar cumplimiento a los beneficiarios faltantes. | Próxima visita |
| O | 38 | Se evidencia que se realiza proceso de descongelación de pechuga sometidas a proceso de cocción. | Próxima visita |
| O | 44 | No presenta conformidad las características organolépticas de la preparación jugo de mango, dado que se suministró inicial se encontraba con sabor aguado, color claro, consistencia delgada, no se había preparado con la totalidad de las pulpas. | Próxima visita |
| O | 56 | Se evidencia licuadora industrial sin funcionamiento por daño, manija de agarre de congelador de carnes suelto. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Capítulo G. 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 |
| R | 60 | 28/05/2024 | 17/10/2024: Se evidencia que continua residuos de alimentos y liquido rojo en parte posterior de neveras y canal de desagüe de piso de áreas de procesos, los extractores de campana cuentan con anjeo limpios. | | X | ABIERTO | | X |
| R | 29 | 25/07/2024 | 17/10/2024: No se realiza adquisición de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico, para el día 18/10/2024 en el menú 11 semana, 2 falta 1,68 kg de arveja verde fresca y 8,44 kg de aguacate. | | X | ABIERTO | | X |
| O | 40 | 26/08/2024 | 17/10/2024 No se garantiza las temperaturas de seguridad en las preparaciones: ensalada de pepino, tomate y cilantro T1= 19,5°C, jugo de mango T1= 12,5°C- T2=10,8°C, Queso del postre T1= 11,3°C. | | X | ABIERTO | X | |
| O | 5 | 14/09/2024 | 17/10/2024: Se evidencia que se realizo mantenimiento de pintura aunque continúa uniones piso muro en salón comedor con superficie rugosa. Observación 3 | | X | ABIERTO | | |
| O | 13 | 14/09/2024 | 17/1072024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en el menú 10 Semana 2 para el grupo de edad mayores de 14 años, en preparaciones como: cazuela de arveja, pechuga de pollo en salsa criolla, arroz con fideos, ensalada de pepino, tomate y cilantro, plátano maduro en monedas, postre manzana con queso, no se ajusta al eso establecido en gramaje. Observación 3. | | X | ABIERTO | | |
| O | 3 | 20/09/2024 | 17/10/2024 Se evidencia que continua lampara en área de procesos desprendida, bordes deteriorados en canal de desagüe en piso, lámina desprendida y paredes con humedad en parte posterior de lavaplatos, media cañas unión piso muro en esquinas con deterioro. observacion 2 | | X | ABIERTO | | |
| O | 8 | 20/09/2024 | 17/10/2024 Se evidencia que continua Interior de poceta de lavado de elementos de aseo con baldosa fracturada. | | X | ABIERTO | | |
| O | 23 | 20/09/2024 | 17/10/2024 Se evidencia acta de actividad IEC con evaluación de la actividad incluye retroalimentación con fecha 14709/2024. | X | | CERRADO | | |
| O | 33 | 20/09/2024 | 17/10/2024 Se evidenica que los registros de temperatura de equipos se encuentran desactualizados. | | X | ABIERTO | | |
| R | 51 | 20/09/2024 | 17/10/2024 Se evidencia que se aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos. | X | | CERRADO | | |
| R | 61 | 20/09/2024 | 17/10/2024 No se evidencia artrópodo (cucaracha) en área de procesos en área, sin embargo, el resposanble del servicio refiere que se encuentra programada fumigación para ell día 19/10/2024. | X | | CERRADO | | |
| | | | | | | | | |

| 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 |
|---|---|
| Luis Carlos Rodriguez Y. | Hilena Monroy R |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1031139605 | 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

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | CHAPINERO | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 113834-CCCP 02-001 LOURDES | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 17/10/2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 222 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113834 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | MILENA MONROY | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 10 |
|---|---|---|---|

| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESULTADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | CUMPLE | NO CUMPLE |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | CAZUELA DE ARVEJA | CAZUELA DE ARVEJA | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 313 | 346 | 240 | 228 | 287 | 190 | 311 | 335 | 272 | 290 | 280 | 290 | 278 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 116% | 128% | 89% | 84% | 106% | 70% | 115% | 124% | 101% | 107% | 104% | 107% | 103% | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 48 | 60 | 48 | 78 | 99 | 75 | 88 | 46 | 75 | 88 | 80 | 75 | 76 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 66% | 82% | 66% | 107% | 136% | 103% | 121% | 63% | 103% | 121% | 110% | 103% | 104% | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 158 | 172 | 129 | 161 | 163 | 154 | 232 | 180 | 174 | 155 | 168 | 154 | 165 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 98% | 107% | 80% | 100% | 101% | 96% | 144% | 112% | 108% | 96% | 104% | 96% | 102% | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 48 | 123 | 101 | 49 | 119 | 122 | 115 | 87 | 117 | 91 | 97 | 80 | 79 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 56% | 145% | 119% | 58% | 140% | 144% | 135% | 102% | 138% | 107% | 114% | 94% | 93% | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS | PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS | 55 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 30 | 45 | 50 | 48 | 55 | 53 | 59 | 58 | 55 | 48 | 48 | 74 | 53 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 55% | 82% | 91% | 87% | 100% | 96% | 107% | 105% | 100% | 87% | 87% | 135% | 96% | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | JUGO DE MANGO | JUGO DE MANGO | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 295 | 328 | 290 | 291 | 299 | 329 | 329 | 312 | 324 | 303 | 316 | 279 | 290 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 98% | 109% | 97% | 97% | 100% | 110% | 110% | 104% | 108% | 101% | 105% | 93% | 97% | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | MANZANA CON QUESO | MANZANA CON QUESO | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 48 | 45 | 46 | 57 | 50 | 39 | 46 | 48 | 46 | 35 | 40 | 48 | 61 | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 56% | 53% | 54% | 67% | 59% | 46% | 54% | 56% | 54% | 41% | 47% | 56% | 72% | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): [illegible] de Tirana
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1093733803
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52196524
CARGO: Apoyo a la Supervisión

| 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 I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | **CHAPINERO** | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | **COMEDOR COMUNITARIO** |
| UNIDAD OPERATIVA: | **113834-CCCP 02-001 LOURDES** | | |
| DIRECCIÓN: | **CRA 14# 56-34 Local 2** | TELÉFONO: | **3183822321** |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | **17/10/2024** | OPERADOR: | **CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO** |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CAZUELA DE ARVEJA** | **CAZUELA DE ARVEJA** | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| **PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA** | **PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA** | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| **ARROZ CON FIDEOS** | **ARROZ CON FIDEOS** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO** | **ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS** | **PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **JUGO DE MANGO** | **JUGO DE MANGO** | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| **MANZANA CON QUESO** | **MANZANA CON QUESO** | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Hilena Monroy R

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Carlos Tivaca

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 17 | MES | 10 | AÑO | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113834-CCCP 02-001 LOURDES**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7286/2024**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**




**Variable 60: 17/10/2024: Se evidencia que continua residuos de alimentos y liquido rojo en parte posterior de neveras y canal de desagüe de piso de áreas de procesos, los extractores de campana cuentan con anjeo limpios.**













**Variable 40: 17/10/2024 No se garantiza las temperaturas de seguridad en las preparaciones: ensalada de pepino, tomate y cilantro T1= 19,5°C, jugo de mango T1= 12,5°C- T2=10,8°C, Queso del postre T1= 11,3°C.**

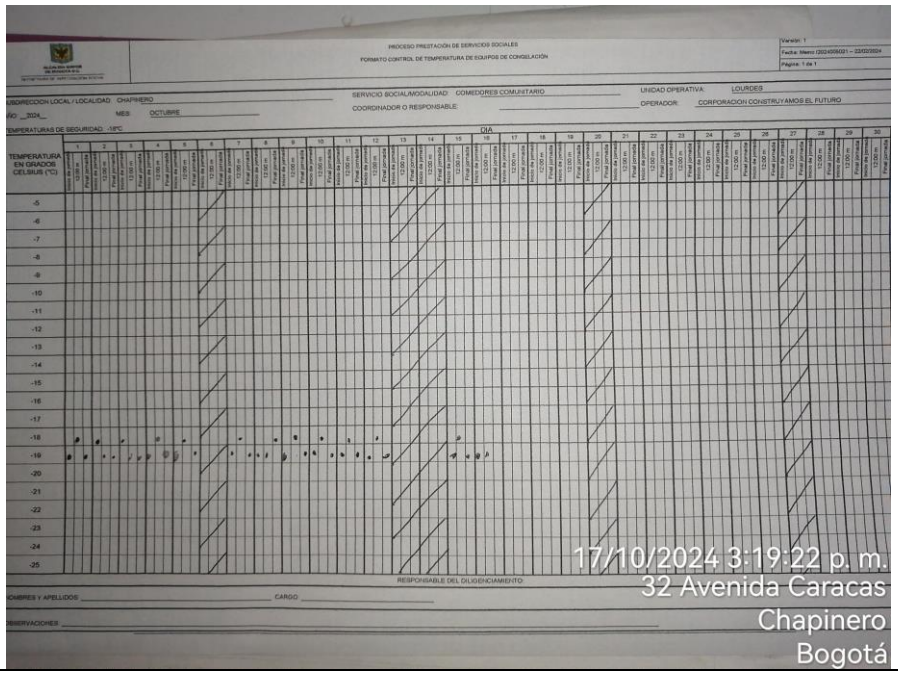









**Variable 13: 17/1072024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en el menú 10 Semana 2 para el grupo de edad mayores de 14 años, en preparaciones como: cazuela de arveja, pechuga de pollo en salsa criolla, arroz con fideos, ensalada de pepino, tomate y cilantro, plátano maduro en monedas, postre manzana con queso, no se ajusta al eso establecido en gramaje. Observación 3.**




**Variable 33: 17/10/2024 Se evidencia que los registros de temperatura de equipos se encuentran desactualizados.**













**Variable 12: Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria, acorde a los lineamientos establecidos, dado se observó que la preparación del jugo de mango se realizó parcial, quedando jugo aguado, la pulpa no se licuo completa y se suministró aguado, se acabó dos veces la ensalada y el arroz, encontrándose dos tiempos de espera mientras se preparó, adicional un beneficiario tuvo un tiempo de espera de 40 minutos mientras se preparó arroz y pechuga de pollo.**




**Variable 38: Se evidencia que se realiza proceso de descongelación de pechuga sometidas a proceso de cocción.**

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 2 MENÚ: 10**

**GRUPO 5: Mayores de 14 años**




| Apoyo a la supervision |
|---|
| **DARY MILENA MONROY ROA** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 52.696.524 |
| **Cédula de Ciudadanía** |