

	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				
					PAGINA	1 de 13			
Fecha de Visita	13	9	2024	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	5:30pm		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación									
N° Convenio/Vigencia: 7321/2024 Nombre Asociado: FUNDACION PASOS FIRMES									
Nombre Comedor Comunitario : 113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS									
Fecha Inicio Operación: 2/05/2024 Fecha Final Operación: 1/11/2024									
Nombre Responsable del Servicio: INGRID OLEJUA									
2. Ubicación									
Localidad: ENGATIVA Barrio: Las Ferias Dirección: CALLE 79 # 69 Q -25									
Tel: NO APLICA Cel.: 3156819557 Correo Electrónico: C 7321-2024 lasferias@outlook.com									
3. Cobertura									
Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 300									
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 296 Total Histórico de Asistencia: No es posible									
Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA									
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario									
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	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	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	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. 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	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	NC	NA
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. 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	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	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	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	NA

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>				<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>																																																																									
		PAGINA		2 de 13																																																																											
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																										
9	<div>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.</div> <div>Fecha Lavado Tanque: Día <u>20</u> Mes <u>08</u> Año <u>2024</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>2</u></div> <div>Capacidad Total: <u>1000 L</u> Empresa: <u>FUMINDUSTRIAL BC</u> Certificado N° <u>C-0047656</u></div> <div>Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>12</u> Mes <u>04</u> Año <u>2024</u> <u>SQ07004595</u></div>				<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																										
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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	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)	<div>C NC NA</div> <div>☐ ☐ ☒</div>																																																																										
Capítulo 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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																										
14	<div>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.</div> <div>En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.</div>	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>16/05/2024</div>	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.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																										
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																										
16	<div>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.</div> <div><table><tr><th colspan="4">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="4">Sopa o cazuela</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>huevo</td><td>5</td><td>5,5</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr></table><table><tr><th colspan="4">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td>Leche</td><td>5</td><td>5l</td></tr><tr><td>Harina de Trigo</td><td>0,2</td><td>0,4</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>Guanábana</td><td>22</td><td>22</td></tr><tr><td>Leche</td><td>72</td><td>72</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>Melón</td><td>_____</td><td>17,5</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>10</td><td>10,35</td></tr></table></div>				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Cereal	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Verdura o ensalada	huevo	5	5,5	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Leche	5	5l	Harina de Trigo	0,2	0,4	Tubérculo o plátano	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Bebida de fruta	Guanábana	22	22	Leche	72	72	Postre	Melón	_____	17,5	Yogurt	10	10,35	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>
Peso Neto																																																																															
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																												
Sopa o cazuela	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
Cereal	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
Verdura o ensalada	huevo	5	5,5																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
Peso Neto																																																																															
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																												
Proteína	Leche	5	5l																																																																												
	Harina de Trigo	0,2	0,4																																																																												
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____																																																																												
	_____	_____	_____																																																																												
Bebida de fruta	Guanábana	22	22																																																																												
	Leche	72	72																																																																												
Postre	Melón	_____	17,5																																																																												
	Yogurt	10	10,35																																																																												

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	<p>Qualifica 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. Fecha Cualificación (inducción): Día <u>03</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> Minuta patrón Día <u>26</u> Mes <u>07</u> Año <u>2024</u>, <u>15/08/2024</u> Fecha Procedimiento: Día <u>Dia 03</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> Fecha: Estandarización: Día <u>29</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u>, <u>15/08/2024</u> Fecha Recepción-Criterios: Día <u>03</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	18	<p>Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C NC NA ☐ ☐ ☒</p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	<p>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. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>21</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u> Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u> Fecha Jornada Estado Nutricional: Día <u>14</u> Mes <u>08</u> Año <u>2024</u> Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	20	<p>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 5no se permite la-firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>13</u> Mes <u>07</u> Año <u>2024</u> masiva a <u>138 beneficiarios</u> <u>19, 26/07/2024 - 9 beneficiarios nuevos</u> Día 15 Mes 08 Año 2024 masiva a <u>41 beneficiarios</u> <u>15/08/2024 - 5 beneficiarios nuevos</u> <u>22/08/2024 - 1 beneficiario nuevo</u></p>	<p>C NC NA ☒ ☐ ☐</p> <p>Cronograma 21/05/2024</p>
21	<p>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.</p>	<p>C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	22	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C NC NA ☐ ☐ ☒</p>

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA	4 de 13		
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	<p>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.</p> <p>Fecha Aprobación:</p> <p>Día <u>07</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u></p> <p>Actividad IEC: <u>Master Chef del "Plato saludable"</u></p> <p>Actividad Física: <u>Cardio Dance</u></p> <p>Fecha Actividad:</p> <p>Día <u>28</u> Mes <u>08</u> Año <u>2024</u></p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div> <p>65 beneficiarios</p>	24	<p>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.</p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div> <p>CARGUE 28/08/2024</p>
25	<p>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".</p> <p>Fecha Actividad:</p> <p>Día <u>13</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u></p> <p><u>28/08/2024 (30 beneficiarios)</u></p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div> <p>84 beneficiarios mayores de 18 años</p>	26	<p>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.</p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☐</div><div>☐</div><div>☒</div></div>
Categoría 4. Subcomponente Salubridad					
4.1. Concepto Sanitario					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u>Favorable con requerimiento</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>83%</u></p> <p>Fecha: Día: <u>08</u> Mes: <u>02</u> Año: <u>2024</u> Nº Acta: <u>AS02N150209</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUBRED NORTE</u></p>			<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	
4.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
4.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	<p>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.</p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	29	<p>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.</p> <p>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.</p>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div></div> <div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA	5 de 13		
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
30	<p>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</p>				<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
	Pollo	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	30/06/2020
	Carne	ALAMOS PLAZA	13/03/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	30/06/2020
	Leche	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0008049-2019
	Queso	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
	Yogurt	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSAE02I27303
	Helado	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0007804-2019
	Crema de leche	MORTIÑO	14/11/2023	FAVORABLE	RSA-0012190-2021
	Huevos	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	
	Atún	MAKRO	15/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSIA04I11202
Pulpas	EL EDEN	1/02/2024	FAVORABLE	PSA-001161-2017	
4.2.2. Transporte de Alimentos					
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
31	<p>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.</p>				<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
	Pollo	ALAMOS PLAZA	SOP 665	7/11/2023	FAVORABLE
	Carne	ALAMOS PLAZA	SOP 665	7/11/2023	FAVORABLE
	Leche	MORTIÑO	UYU 799	17/11/2023	FAVORABLE
	Queso	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	FAVORABLE
	Yogurt	MORTIÑO	TTX 505	17/11/2023	FAVORABLE
	Helado	MAKRO	TTX 505	17/11/2023	FAVORABLE
	Crema de leche	MAKRO	TTX 505	17/11/2023	FAVORABLE
	Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	FAVORABLE
	Atún	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN	FSQ 616	18/09/2023	FAVORABLE	
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos					
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
32	<p>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.</p>				<div>C☒</div> <div>NC☐</div> <div>NA☐</div>

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 $\pm$ 2 °C o congelación (-8°C 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".	C ☒ 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
	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.			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	
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 ☒ 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 ☒ 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.				C ☐ NC ☒ NA ☐
	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.				

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.	C ☐ NC ☒ NA ☐	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	C ☒ NC ☐ NA ☐																															
	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).			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.																																
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 ☐ NA ☐																															
	<table><thead><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>SOPA DE FIDEOS</td><td>90,3</td><td>81</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON ARVEJAS</td><td>87,5</td><td>80</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA</td><td>86,5</td><td>74,6</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>VERDURA CON HUEVO</td><td>83,7</td><td>80,3</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>PAPA COCIDA</td><td>82,6</td><td>77,8</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>SORBETE DE GUANÁBANA</td><td>5,2</td><td>4,9</td></tr><tr><td>Postre</td><td>MELÓN CON YOGURT</td><td>Yogurt 1</td><td>2</td></tr></tbody></table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	90,3	81	Cereal	ARROZ CON ARVEJAS	87,5	80	Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	86,5	74,6	Ensalada o Verdura	VERDURA CON HUEVO	83,7	80,3	Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA	82,6	77,8	Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	5,2	4,9	Postre	MELÓN CON YOGURT	Yogurt 1	2			
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	90,3	81																																	
Cereal	ARROZ CON ARVEJAS	87,5	80																																	
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	86,5	74,6																																	
Ensalada o Verdura	VERDURA CON HUEVO	83,7	80,3																																	
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA	82,6	77,8																																	
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	5,2	4,9																																	
Postre	MELÓN CON YOGURT	Yogurt 1	2																																	

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. 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ 15/07/2024 24/08/2024 02/09/2024
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 ☒ 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 ☐
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 ☒

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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>																															
		PAGINA		8 de 13																															
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.		<div><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div> <div>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</div>																															
		<table><tr><td>Nº</td><td>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</td><td>Fecha Capacitación</td></tr><tr><td>1</td><td>MARTHA LUCÍA REYES</td><td>15/08/2024</td></tr><tr><td>2</td><td>MARÍA ISABEL GUTIERREZ</td><td>15/08/2024</td></tr><tr><td>3</td><td>CLAUDIA GALINDO</td><td>15/08/2024</td></tr><tr><td>4</td><td>BIBIANA YOLANDA VALENCIA</td><td>15/08/2024</td></tr><tr><td>5</td><td>LINA PAOLA ROJAS (Auxiliar Administrativa)</td><td>15/08/2024</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td></tr></table>		Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	MARTHA LUCÍA REYES	15/08/2024	2	MARÍA ISABEL GUTIERREZ	15/08/2024	3	CLAUDIA GALINDO	15/08/2024	4	BIBIANA YOLANDA VALENCIA	15/08/2024	5	LINA PAOLA ROJAS (Auxiliar Administrativa)	15/08/2024	6			7			8			9				
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																																	
1	MARTHA LUCÍA REYES	15/08/2024																																	
2	MARÍA ISABEL GUTIERREZ	15/08/2024																																	
3	CLAUDIA GALINDO	15/08/2024																																	
4	BIBIANA YOLANDA VALENCIA	15/08/2024																																	
5	LINA PAOLA ROJAS (Auxiliar Administrativa)	15/08/2024																																	
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.		<div><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div>																															
		<table><tr><td>Nº</td><td>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</td><td>Fecha Certificado Médico</td></tr><tr><td>1</td><td>MARTHA LUCÍA REYES</td><td>22/12/2023</td></tr><tr><td>2</td><td>MARÍA ISABEL GUTIERREZ</td><td>5/09/2024</td></tr><tr><td>3</td><td>CLAUDIA GALINDO</td><td>24/11/2023</td></tr><tr><td>4</td><td>BLANCA YOLANDA VALENCIA</td><td>22/08/2024</td></tr><tr><td>5</td><td>CARLOS ALEXIS ROJAS (Auxiliar Administrativa)</td><td>13/08/2024</td></tr><tr><td>6</td><td>INGRID JULIETH OLEJUELA (Responsable del Servicio)</td><td>21/08/2024</td></tr><tr><td>7</td><td>KELLY BELTRAN (NUTRICIONISTA)</td><td>25/04/2024</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td></tr></table>		Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARTHA LUCÍA REYES	22/12/2023	2	MARÍA ISABEL GUTIERREZ	5/09/2024	3	CLAUDIA GALINDO	24/11/2023	4	BLANCA YOLANDA VALENCIA	22/08/2024	5	CARLOS ALEXIS ROJAS (Auxiliar Administrativa)	13/08/2024	6	INGRID JULIETH OLEJUELA (Responsable del Servicio)	21/08/2024	7	KELLY BELTRAN (NUTRICIONISTA)	25/04/2024	8			9				
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	MARTHA LUCÍA REYES	22/12/2023																																	
2	MARÍA ISABEL GUTIERREZ	5/09/2024																																	
3	CLAUDIA GALINDO	24/11/2023																																	
4	BLANCA YOLANDA VALENCIA	22/08/2024																																	
5	CARLOS ALEXIS ROJAS (Auxiliar Administrativa)	13/08/2024																																	
6	INGRID JULIETH OLEJUELA (Responsable del Servicio)	21/08/2024																																	
7	KELLY BELTRAN (NUTRICIONISTA)	25/04/2024																																	
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. 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.		<div><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div>																															
		Fecha Socialización: Día 13 Mes 07 Año 2024 BENEFICIARIOS y Día 26 Mes 07 Año 2024 PERSONAL																																	
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																			
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.		<div><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div>																															
		**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																																	
Nº		Variable		Nivel de Cumplimiento																															
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.		<div><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div>																															

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. Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día <u>12</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>12</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u> Fecha Divulgación: Día <u>29</u> Mes <u>06</u> Año <u>2024</u> , 15/08/2024	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
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 ☐ NA ☐	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>20</u> Mes <u>08</u> Año <u>2024</u> <u>Certificado C-003-7785</u>	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐
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 ☒ 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
12:00. m.	92	116	Se evidencia coincidencia entre el registro del RAD y el listado de firmas.
1:30 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	240	245	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	296	296	
Total	296	296	

Se realiza visita de seguimiento de supervisión al comedor La Férias. Se realiza entrega de menú N°5 semana 1. Se observa intercambio para el menú de la jornada se cuenta con intercambio de fruta de pulpa se entrega guanábana por maracuyá.

Variables 11: No aplican, dado que el gas que cuenta el comedor es natural.

Variables 18,22,26: No aplican, dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 50: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETAS.

En la verificación se evidencia faltante de adición de zanahoria y habichuela, de la sopa, se adicionaron posteriormente 5Kg de las verduras.

Se socializa el acta y se deja copia al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios de la visita.

David J Oleiva Lozada
1.090.411.145
Representante del Senso



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS		
DIRECCIÓN:	CALLE 79 # 69 Q -25	TELÉFONO:	3156819557
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/09/2024	OPERADOR:	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURA CON HUEVO	VERDURA CON HUEVO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE GUANÁBANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELÓN CON YOGURT	MELÓN CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Juliet Olguin Lozada

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	13	MES	09	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113943-CCCP 10-003- LAS FERIAS						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:7321-2024						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 13 sep. 2024 9:26:17 a. m.	 13 sep. 2024 10:46:26 a. m. 69q55 Calle 79 Engativá Bogotá
Variable : 37 Descripción: Se evidencia que no se aplican todos los pasos de prelistamiento dado que no se pesan las materias primas por preparación, para el caso de la sopa faltante de zanahoria y habichuela, 5Kg.	Variable : 38 Descripción: Se evidencia que se dispone de pechuga de pollo congelada para la preparación; se observan 2 preparaciones verduras con huevo que se observan no homogéneas, dado que la primera cuenta con mayor cantidad de zanahoria.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 1 MENÚ: 5		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p> <div style="height: 200px; border-top: 1px solid black; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; right: 0; bottom: 0; border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></div> </div>	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p> <div style="height: 200px; border-top: 1px solid black; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; right: 0; bottom: 0; border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></div> </div>	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> <div style="text-align: center;">  <p>13 sep. 2024 12:03:12 p. m. 69q-75 Calle 79 Engativá Bogotá</p> </div>

Apoyo a la supervision
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía