ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita 10/08/2024 Hora Inicio 08:20am Hora Finalización 03:10 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia 7340-2024 Nombre Asociado Corporación para el desarrollo social y comunitario LA SIEMBRA

Nombre Comedor Comunitario 113563 CCCP 08-007 EL AMPARO

Fecha Inicio Operación 02/05/2024 Fecha Final Operacion 01/11/2024

Nombre Responsable del Servicio Leidy Johana Palacios Ruiz.

2. Ubicación

Localidad Kennedy Barrio El Amparo Dirección Cl 81 H #42-37 Sur

Tel. _____ Cel. 3112099873 Correo Electrónico: C-7340-2024_Elamparo@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada 400 N° Personas Beneficiarias en Atencion: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras 400 Total Asistencia del Dia 387 Total Histórico de Asistencia 31668

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoria 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 [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. 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. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente; dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 Fecha Lavado Tanque: Día 24 Mes 06 Año 2024 Material: Plastico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 L Empresa: Fumiject. Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 28 Mes 11 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Area 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]

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.	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 [X] NC [ ] NA [ ]
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	29,1	29,3.

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa	28,5	29.
Postre	Fresa	14,4	14,7
	Queso	21,5	22.

Powered by CamScanner

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 patron, ciclo de menus, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios minimos de aceptación y rechazo, en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico **Fecha Cualificación:** Dia 04 Mes 05 Año 2024 22 07 2024 - Aux. cocina nuevo **Fecha Procedimiento:** Dia 15 Mes 06 Año 2024 cocina 22 07 2024 - Aux. nuevo **Fecha: Estandarización:** Dia 08 Mes 08 Año 2024. **Fecha Recepción-Criterios:** 06/08/2024 General. Dia 21 Mes 06 Año 2024 16 07 2024 - Aux cocina nuevo	C [X] NC [ ] NA [ ] Minuta patrón 06/08/2024	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoria 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. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Dia 20 Mes 05 Año 2024 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Dia 09 Mes 05 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Dia \ Mes \ Año \ **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Dia \ Mes \ Año \	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), 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 fisico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Dia 30 Mes 07 Año 2024. • 5 Beneficiarios antiguos • Se observa formato y registro fotografico con geolocalizacion. • acta y firma de nutricionista	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Profesional en Nutricion y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropometricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza onentación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la linea tecnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

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 **Fecha Aprobación:** Dia 22 Mes 06 Año 2024 Aprobado conducredo Actividad IEC: Promoción de la actividad física Actividad Física Promoción de la actividad física **Fecha Actividad:** Dia 08 Mes 08 Año 2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ 94 beneficiarios	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 ☐ NC ☐ NA ☒
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Dia 08 Mes 08 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐ 133 beneficiarios	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 ☒

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 Concepto: ____ Porcentaje de Cumplimiento: ____ % Fecha: Dia: ____ Mes: ____ Año: ____ Nº Acta: ____ Hospital/Subred: ____	C ☒ 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 [illegible]	C ☒ 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. 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 ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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	Triunfo	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Carne	Triunfo	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Leche	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	—
Queso	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	—
Yogurt	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	—
Helado	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	—
Crema de leche	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	—
Huevos	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	—
Atún	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	—
Pulpas	Full Frutos	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	Triunfo	SKH 154	07 10 2023	Favorable
Carne	Triunfo	SKH 154	07 10 2023	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO 764	17 11 2023	Favorable
Queso	Villa Aura	WHO 764	17 11 2023	Favorable
Yogurt	Villa Aura	WHO 764	17 11 2023	Favorable
Helado	Villa Aura	WHO 764	17 11 2023	Favorable
Crema de leche	Villa Aura	WHO 764	17 11 2023	Favorable
Huevos	Makro	WPO 088	06 09 2023	Favorable
Atún	Makro	WPO 088	06 09 2023	Favorable
Pulpas	Full Frutos	VEO 886	06 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 Recepcion de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la pagina web de la SDIS, junto con los formatos asociados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 (-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. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. 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. 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. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción)	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sancocho	85	78
Cereal	Arroz zanahoria	82	78
Proteína	Carne salsa criolla	84	81
Ensalada o Verdura	En. Espinaca, pera, granadilla	5,3	5,5
Tubérculo o Plátano	—	—	—
Bebida de Fruta	Jugo lulo	3,7	4,5
Postre	Fresas con queso	3,2	4,6

Powered by CamScanner

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ligia Edilma Suarez	08 08 2024
2	Blanca Isabel Bayona	08 08 2024
3	Danna Mileth Rodriguez	08 08 2024
4	Fanny Vargas	08 08 2024
5	Tatiana Isabel Barranco	08 08 2024
6	Santiago Guapacha	08 08 2024
7		
8		
9		

Tema: Inocuidad de los alimentos 1 hora.

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	Ligia Edilma Suarez	23 04 2024
2	Blanca Isabel Bayona	23 04 2024
3	Danna Mileth Rodriguez	19 02 2024
4	Fanny Vargas	17 04 2024
5	Tatiana Isabel	20 10 2023
6	Santiago Guapache	02 03 2024
7	Leidy Johana Palacio (Responsable)	04 10 2023
8	Edgar Alfonso Roa (Aux. Administrativo)	22 07 2024
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad. 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Fecha Socialización:

Dia 16 Mes 07 Año 2024 Personal 12 07 24 Beneficiarios.

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. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 [X] NC [ ] NA [ ]	42	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menu en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menus establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en periodo 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 linea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Las caracteristicas organolepticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son caracteristicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demas requeridas por la SDIS para los análisis a item 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 [ ] Agosto 02/24 4 tomas.
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demas requeridos por la SDIS para los análisis a item de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiologicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [ ] NC [X] NA [ ] Julio: No cumple Agosto. Aun no tienen resultados	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
50	Toma los items 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 Practicas 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 [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 perdidas 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:** Dia 20 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 20 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Dia 27 Mes 06 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 perdidas 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 dia 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 Guia de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Dia 24 Mes 06 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demas 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 politico, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra indole.	C [X] NC [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoria informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad dentro de los primeros dos (2) dias hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mencion 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 m	83	101	
1:00 p. m.	153	176	
2:00 p. m.	281	299	
3:00 p. m.	387	387	
3:30 p. m.	—	—	
Total	387	387	

Powered by CamScanner

Información Superación.

Se presenta intercambio de manzana por pera en la ensalada, se evidencia soporte de autorización de la nutricionista del Asociado

Variable 27. Se cuenta con solicitud de visita con radicado #79857.

Variable 30 se evidencia solicitud de visita del proveedor Corderos Asociado #46346 del 03/06/2024

Variables No aplica

11) No manejan combustibles
18-22-24-26 Dentro de los tiempos de ejecución.
50 No se han presentado ETAS

Esta acta se socializa y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza acción correctiva ante NO conformidad de frotis de manos de microbiología, no obstante, el laboratorio no entrega resultado completo.

Jahaira P.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	10 08 24. No se realiza rotación de menaje potable para los beneficiarios de apoyo en casa	Proxima Visita.
O	32	10 08 24. Se evidencia adición de hielo a la ensalada.	Proxima Visita.
O	49	10 08 24. Como acción correctiva ante la No conformidad. de microbiologia de superficies, se realiza capacitación de limpieza y desinfección, sin embargo, ante el No conforme de pelo de mano por hongos, el Asociado presenta un examen donde no repote un concepto, no especifica si tiene o no tiene presencia de hongos.	Proxima Visita
O	23	10 08 24. Se realizó actividad de IEC el dia 08 08 24, sin embargo estaba por cronograma proyectada para el 09 08 24, no presentan correo de solicitud de cambio de fecha	Proxima Visita

Powered by CamScanner

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	48	07 06 2024	10 08 24. En el mes de mayo se presento No conformidad en el grado de manos, para el mes de julio se vuelve a presentar No conformidad en grado de manos, adicional, el resultado de medición de alistamiento (Superficie) fue No Conforme Recuerto cumplimos totales y inocuidad cerrado		X	Abierto	X	
O	56	07 06 2024	10 08 24. Se ajustó monja en nevera y queda en buen estado	X		Cerrado		
O	3	07 06 2024	10 08 24 Continua pared con desprendimiento de pintura en cocina fría, adicional se observa rejilla de piso rota en poceta de aliero. Observación 3.		X	Abierto		
O	13	19 07 2024	10 08 24 Se presenta cumplimiento en granajes sexuales de los nuevos temados (9-13 años)	X		Cerrado		
O	17	19 07 2024	10 08 24. Se realiza planificación alimentaria al auxiliar nuevo el 22 07 24, la inducción al sexo tiene prima de la nutricionista	X		Cerrado		
O	54	19 07 2024	10 08 24 Se evidencia apto medico vigente del auxiliar administrativo del 22 07 2024. (Edgar Roa)	X		Cerrado		
R	61	19 07 2024	10 08 24. Durante la visita no se evidencian plagas en el comedor	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Johana Palacios	Nombres y Apellidos: Lineth Ramirez
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 1030615938	Cédula de Ciudadanía: 52805
Cargo: Responsable del servicio.	Cargo: Apoyo Supervisión

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

Powered by CamScanner

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 20233033942 - 20/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	El Amparo	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	10/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	387	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113563	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Yineth Ramirez B	ROL O CARGO - SUBDIPECCIÓN TECNICA	Apoyo Supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NUMERO DE MENU:	24				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13	8	Sancocho	Sancocho	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	296	264	311	289	267	261	277	271		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	99	115	107	99	97	103	100	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3		
9 a 13	8	Carne Salsa Criolla	Carne salsa Criolla	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	51	50	55	51	54	52	52		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	102	100	110	102	108	104	104	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3		
9 a 13	8	Arroz Zanahoria	Arroz Zanahoria	169	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	155	144	150	165	166	157	159	166		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	85	90	98	98	93	94	98	3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3		
9 a 13	8	Gro Espiral manzana Crema leche miel	Gro espiral pera Crema de miel	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	43	50	50	51	51	51	50	55		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	100	100	102	102	102	100	110	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3		
9 a 13	8	Jugo lulo	Jugo lulo	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	300	310	310	310	310	290	290		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	106	103	103	108	97	97	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3		
9 a 13	8	Fresco con queso	Fresco con queso	102	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	114	97	96	101	109	94	108	106		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	95	94	99	106	92	106	104	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO										
					PORCENTAJE ADECUACIÓN										
					CALIFICACIÓN										

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

OBSERVACIONES: Semana 4, Intercambio manzana por pera en la ensalada

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Johanna Palacio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Yineth Ramirez B
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Johanna Palacio	NOMBRE:	Yineth Ramirez B
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1030615938	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 803 215
CARGO:	Responsable del servicio.	CARGO:	Apoyo supervisión

Powered by CamScanner

ALCALDÍA 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:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113563 CCCP 08-007 El Amparo		
DIRECCIÓN:	Cr 81 f #42-37 Sur	TELÉFONO:	3112099873
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/08/2024	OPERADOR:	La Siembra

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sancocho	Sancocho	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Carne salsa criolla	Carne salsa criolla	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz Zanahoria	Arroz Zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Gas espinaca morron crema leche miel	Gs espinaca pera crema leche miel	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo lulo	Jugo lulo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Frosos con queso	Frosos con queso	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana 4 menú 24

FIRMA PROFESIONAL: Lineth

NOMBRES Y APELLIDOS: Lineth Romero B

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leidy Tatiana Palacios

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Tatiana Palacios

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	08	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113563 CCCP 08-007 EL AMPARO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7340-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 3:
Se rejilla de sifón rota en poceta de lavado de ollas, adicional la pared presenta desprendimiento de pintura.



Variable 12.
Se evidencia adición de hielo a la ensalada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía