| 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: **29** / **7** / **2024** Hora Inicio: **10:30 a. m.** Hora Finalización: **4:00pm**

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7356-2024** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS**

Nombre Comedor Comunitario : **121780 CCCP 14-001 Mártires**

Fecha Inicio Operación: **9/05/2024** Fecha Final Operación: **8/11/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **GINNA ALEJANDRA RINCÓN CASTRO**

### 2. Ubicación

Localidad: **Los Mártires** Barrio: **Santafé** Dirección: **Carrera 14 # 21-05**

Tel: **No aplica** Cel.: **3043479286** Correo Electrónico: c_7356-2024_Martires@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **200** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **200**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **174** Total Histórico de Asistencia: **11783**

## Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

### Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

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

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 9 | Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado.<br>**Fecha Lavado Tanque:** Día **16** Mes **04** Año **2024** **Material:** **-** **Nº Tanques:** **-**<br>**Capacidad Total:** **-** **Empresa:** **ECOFLORA** **SQ07C004694**<br>**Concepto Sanitario:** **Favorable** **Fecha Concepto:** Día **12** Mes **06** 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | CUCHUCO DE MAÍZ | _____ | _____ |
| | CARNE | _____ | _____ |
| | ARVEJA | _____ | _____ |
| | ZANAHORIA | _____ | _____ |
| Cereal | ARROZ | _____ | _____ |
| | FIDEOS | _____ | _____ |
| Verdura o ensalada | ENSALADA ZANAHORIA, TOMATE, PEREJIL | _____ | _____ |
| | | 16,65 | 17,68 |
| | | _____ | _____ |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | CARNE DE CERDO | _____ | _____ |
| | TOMATE | _____ | _____ |
| Tubérculo o plátano | PLÁTANO MADURO | _____ | _____ |
| | | _____ | _____ |
| Bebida de fruta | FRESA MORA UVA | _____ | _____ |
| | LECHE | _____ | _____ |
| Postre | MANDARINA | _____ | _____ |
| | QUESO | 9.76 | 10 |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico.<br><br>**Fecha Inducción:**<br>Día **10** Mes **05** Año **2024**<br><br>**Fecha Procedimiento:**<br>Día **09** Mes **05** Año **2024**<br><br>**Fecha: Estandarización:**<br>Día **27** Mes **07** Año **2024**<br><br>**Fecha Recepción-Criterios y minuta:**<br>Día **10** Mes **05** Año **2024**<br><br>Fecha minuta<br>Día **27** Mes **07** Año **2024** | C [X] NC [ ] NA [ ] | 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 __-___ Mes __-___ Año ___-____<br><br>**Fecha Socialización Clasificación Nutricional:**<br><br>Día __-___ Mes __-___ Año ___-____ | C [X] NC [ ] NA [ ] | 20 | Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br><br>Día **04,17** Mes **07** Año **2024**<br>**Beneficiarios nuevos 4** | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 21 | Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 22 | Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

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

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 | Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico.<br><br>**Fecha Aprobación:**<br><br>Día _**11**_ Mes **06** Año **2024**_<br><br>Actividad IEC:_**Alimentación en el adulto**_<br>**( 60 beneficiarios9)**<br>Actividad Física:**Ejercicios de flexibilidad**<br><br>**Fecha Actividad:**<br><br>Día**13** Mes **07**Año **2024** | C [X] NC [ ] NA [ ] | 24 | Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 25 | Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares".<br><br>**Fecha Actividad:**<br><br>Día **13** Mes **06** 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: 75 %**<br><br>**Fecha:** Día: **20** Mes: **03** Año: **2024** **Nº Acta: AS02E 763616**<br><br>**Hospital/Subred: SUB RED CENTRO ORIENTE** | 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

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

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **FOOD BOX SAS** | **23/12/2023** | **Favorable con requerimientos** | **18/04/2023** |
| Carne cerdo | **FOOD BOX SAS** | **23/12/2023** | **Favorable con requerimientos** | **18/04/2023** |
| Carne Res | **BET ELCARNES** | **9/05/2023** | **Favorable con requerimientos** | **30/06/2020** |
| Leche | **VILLA AURA** | **25-26/10/2023** | **Favorable** | **RSAD02137405** |
| Queso | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **RSA-0011634-2021 RSA-002922-2023** |
| Yogurt | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **RSA-00112976-2021** |
| Helado | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **RSAE02183714** |
| Crema de leche | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **RSA-0010691-2020** |
| Huevos | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **-** |
| Atún | **ALKOSTO** | **22/11/2023** | **Favorable con requerimientos** | **-** |
| Pulpas | **Full Frutas** | **25-26/05/2023** | **Favorable** | **PSA-000134-2015** |

Villa Aura
Peslac
delicrem

## 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 | **FOOD BOX SAS** | **SKM 154** | **7/10/2023** | **Favorable** |
| Carne | **BET ELCARNES** | **SKM 154** | **7/10/2023** | **Favorable** |
| Leche | **VILLA AURA** | **WHO 764** | **15/09/2023** | **Favorable** |
| Queso | **ALKOSTO** | **WHO 764** | **15/09/2023** | **Favorable** |
| Yogurt | **ALKOSTO** | **WHO 764** | **15/09/2023** | **Favorable** |
| Helado | **ALKOSTO** | **WHO 764** | **15/09/2023** | **Favorable** |
| Crema de leche | **ALKOSTO** | **WHO 764** | **15/09/2023** | **Favorable** |
| Huevos | **ALKOSTO** | **WPQ 088** | **6/09/2023** | **Favorable** |
| Atún | **ALKOSTO** | **WPQ 088** | **6/09/2023** | **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 [X] NC [ ] NA [ ] | 34 | Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas.<br><br>Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 35 | El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 36 | Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

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

## 4.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | **SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ** | 73,9 | 81,3 |
| Cereal | **ARROZ CON FIDEOS** | 78,8 | 90,4 |
| Proteína | **CARNE DE CERDO GUISADA** | 57,1 | 78,4 |
| Ensalada o Verdura | **ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL** | 6,9 | 13,1 |
| Tubérculo o Plátano | **PATACON DE PLÁTANO MADURO** | 69,4 | 84,5 |
| Bebida de Fruta | **SORBETE DE FRUTOS ROJOS** | 5,8 | 9,1 |
| Postre | **PERA CON YOGURT** | 5,7 | 4,6 |

| 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 [ ] |
| 48 | Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados. | C [ ] NC [X] NA [ ] | 49 | Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [X] 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 [X] |

| 4.4. Prácticas Higiénicas | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** | **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| 51 | Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 52 | Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

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

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **NASLY DEL CARMEN ALMENDRALES QUINTERO** | **10/05/2024/ - 05/07/2024** |
| 2 | **LEIDI TATIANA JAQUE** | **10/05/2024/ - 05/07/2024** |
| 3 | **PATRICIA QUIÑONES ANGULO** | **10/05/2024/ - 05/07/2024** |
| 4 | | |
| 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 | **NASLY DEL CARMEN ALMENDRALES QUINTERO** | **12/01/2024** |
| 2 | **LEIDI TATIANA JAQUE** | **10/04/2024** |
| 3 | **PATRICIA QUIÑONES ANGULO** | **9/04/2024** |
| 4 | **JUAN PABLO GONZÁLEZ ( AUXILIAR ADMINISTRATIVO)** | **16/08/2023** |
| 5 | **GINNA ALEJANDRA RINCÓN CASTRO ( RESPONSABLE DEL SERVICIO)** | **12/06/2024** |
| 6 | **ANDRÉS BORGES (NUTRICIONISTA)** | **22/06/2024** |
| 7 | | |
| 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.<br>**Fecha Socialización:**<br><br>**Beneficiarios Día _15__ Mes _07__ Año _2024__ Personal Día _15__ Mes _07__Año _2024__** | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 56 | Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento.<br><br>**Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico | C [X] NC [ ] NA [ ] | 57 | Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.6. Plan de Saneamiento

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 58 | Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br><br>Día **12** Mes **06** Año **2024**<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br><br>Día **21** Mes **06** Año **2024**<br><br>**Fecha Divulgación:**<br><br>Día **06** 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 [X] NC [ ] NA [ ] | 61 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>Día **12** Mes **06** 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 m | 54 | 58 | Ninguna |
| 1:00 p. m. | 110 | 131 | |
| 2:00 p. m. | 162 | 174 | |
| 3:00 p. m. | 174 | 174 | |
| 3:30 p. m. | 174 | 174 | |
| Total | 174 | 174 | |

**Se realiza visita de supervisión al comedor Martires**

**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 - ETA.**

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

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

Se solicitara al P.V. de las Fritas actualizacion del permiso sanitario a pesar que en el anexo tecnico solo indique los conceptos de los proveedores de alto riesgo.
-Se seguira estandarizando el grameaje con el fin de cumplir en todas las entregas. Se socializara la importancia de las temperaturas
-Se Solicitara al proveedor del queso campesino que cumpla con la regulacion de rotulado acorde.

Brigitt Linton

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 28 | No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia que las pulpas de frutas, marca “Full Frutas”, registra en el empaque permiso sanitario vencido PSA-000134-2015, adiciona se evidencia queso campesino con fecha de vencimiento 24/08/2021, encontrándose mal rotulado siendo no conforme con la normatividad vigente. | Próxima Visita |
| O | 32 | Se evidencia que no se encuentra el registro de entradas y salidas acorde con existencias de alimentos como: zanahoria en formato registra 25 kg y en existencias hay 20,85 kg, yuca peso neto registra 17,78 kg y en existencias hay 16,95 kg, papa criolla en formato registra 22 kg y en existencias hay 19,85 kg. | Próxima Visita |
| O | 37 | Se evidencia que el pre-alistamiento de alimentos, no se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, dado que para iniciar el servicio no se contaba con la preparación completa de ensalada de zanahoria, tomate y perejil, solo se contaba con 8 kg de ensalada, les faltaba 9,65 kg , sin embargo no se tenía conocimiento acertado de cuanta ensalada faltaba y se preparó 9 kg. tampoco se tenía la preparación del sorbete completa para iniciar se preparó solo 39,40 kg y siendo las 1:33 am se preparo el faltante que denota la diferencia de la consistencia de los dos. | Próxima Visita |
| O | 40 | Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: carne de cerdo guisada T1= 57,1°C, ensalada de zanahoria rallada con tomate y perejil T1= 6,9°C- T2= 13,1°C, sorbete de frutos rojos T2= 9,1°C | Próxima Visita |
| O | 44 | Se evidencia que las características organolépticas de la preparación de sorbete de frutos rojos, no presenta conformidad, dado que la se presenta separación de fases, su aspecto no es acorde a la preparación, se encuentra de sabor y textura aguada no característica del lácteo, la primera preparación no es consistente y no es homogénea. | Próxima Visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## 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 | 13 | 28/05/2024 | 29/07/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones: carne de cerdo guisada, patacón de plátano maduro, sorbete de frutos rojos, no se ajustan al rango del peso de establecido. Adicional se realiza intercambios de alimentos no autorizados el día sábado 27/07/2024 en el postre menú 12 semana 2 se da pera con yogurt a cambio de mandarina con queso y el día lunes 29/07/2024 menú 13 semana 3 se da mandarina con queso a cambio de pera con yogurt, no presentan autorización de la nutricionista dela SDIS | | X | Abierto | X | |
| O | 30 | 28/05/2024 | 29/07/2024 Se evidencia que se cuenta con ficha técnica de la crema de leche Delicream y Queso doble crema Villa Aura, sin embargo, Se evidencia que pulpa “Full Frutas”, presenta en el empaque permiso sanitario PSA-000134-2015 vencido, no presenta autorización del INVIMA, por agotamiento de empaque. | | X | Abierto | X | |
| O | 57 | 28/05/2024 | 29/07/2024 Se evidencia plan de mantenimiento, cronograma y hojas de vida con sus repectivos mantenimeintos registrados. | X | | Cerrado | | |
| O | 48 | 25/06/2024 | 29/07/2024 No se da cumplimiento a los requisitos microbiológicos de las muestras de frotis de manos y frotis de superficies del mes de mayo, el 25/07/2024 se tomaron muestras pero no han salido resultado. Se mantiene abierto y en seguimiento. | | X | Abierto | | |
| O | 12 | 10/07/2024 | 29/07/2024 Se evidencia que no se aplica el procedimiento “Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS”, dado que no se prepara el sorbete una sola preparación se divide la preparación se tenía preparado únicamente 39,40 kg de sorbete encontrándose con separación de fases, aguado y se preparó el faltante siendo las 1:33 am por lo cual se verifica que este si era consistente, observándose la diferencia que no es homogénea su preparación. adicional no se tiene en cuenta los criterios de aceptación y rechazo cuando se reciben los alimentos, dado que se recibe mal la fecha del queso campesino. | | X | Abierto | | |
| O | 53 | 10/07/2024 | 29/07/2024 Se evidencia que se actualizo el cronograma del plan de mantenimiento, acorde con la capacitación. | 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 |
|---|---|
| Ginna Alejandra Rincon. | Hilena Monroy Poc |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Ginna Rincon. | |
| Firma | Firma |
| 1.057.585.460. | 52 696 524 |
| 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: | MARTIRES | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 121780 CCCP 14-001 Mártires | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 29/07/2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 174 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 121780 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | MILENA MONROY | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 13 | NÚMERO DE MUESTRAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESULTADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | 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 | SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ | SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 336 | 273 | 298 | 297 | 295 | 267 | 285 | 319 | 322 | 289 | 294 | 296 | 282 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 124% | 101% | 110% | 110% | 109% | 99% | 106% | 118% | 119% | 107% | 109% | 110% | 104% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO GUISADA | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 51 | 80 | 77 | 56 | 82 | 78 | 59 | 85 | 83 | 75 | 73 | 80 | 68 | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 70% | 110% | 105% | 77% | 112% | 107% | 81% | 116% | 114% | 103% | 100% | 110% | 93% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 167 | 169 | 167 | 177 | 156 | 168 | 169 | 174 | 172 | 176 | 174 | 168 | 173 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 104% | 105% | 104% | 110% | 97% | 104% | 105% | 108% | 107% | 109% | 108% | 104% | 107% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL | ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 101 | 85 | 83 | 89 | 71 | 99 | 84 | 90 | 92 | 97 | 92 | 97 | 81 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 119% | 100% | 98% | 105% | 84% | 116% | 99% | 106% | 108% | 114% | 108% | 114% | 95% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PATACON DE PLÁTANO MADURO | PATACON DE PLÁTANO MADURO | 55 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 41 | 58 | 55 | 59 | 67 | 53 | 72 | 73 | 69 | 57 | 58 | 69 | 55 | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 75% | 105% | 100% | 107% | 122% | 96% | 131% | 133% | 125% | 104% | 105% | 125% | 100% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | SORBETE DE FRUTOS ROJOS | SORBETE DE FRUTOS ROJOS | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 357 | 281 | 268 | 262 | 276 | 263 | 307 | 337 | 297 | 322 | 306 | 296 | 302 | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 119% | 94% | 89% | 87% | 92% | 88% | 102% | 112% | 99% | 107% | 102% | 99% | 101% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PERA CON YOGURT | MANDARINA CON QUESO | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 93 | 84 | 89 | 92 | 79 | 72 | 85 | 88 | 83 | 83 | 96 | 89 | 92 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 109% | 99% | 105% | 108% | 93% | 85% | 100% | 104% | 98% | 98% | 113% | 105% | 108% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES: se evidencia intercambio del postre se da mandarina con queso a cambio de pera con yogurt, no cuenta con aval de la nutricionsita de la SDIS.

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | Gineth Alexandra Rincon. | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Ginna Alexandra Rincon. | NOMBRE: | M. Milena Monroy P |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.031.158.460 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 52696524 |
| CARGO: | Profesional Responsable del Sujeto. | 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: | **MARTIRES** | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | **COMEDOR COMUNITARIO** |
| UNIDAD OPERATIVA: | **121780 CCCP 14-001 MARTIRES** | | |
| DIRECCIÓN: | **Carrera 14 # 21-05** | TELÉFONO: | **3043479286** |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | **29/07/2024** | OPERADOR: | **FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS** |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ** | **SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | **3** | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **CARNE DE CERDO GUISADA** | **CARNE DE CERDO GUISADA** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | **3** | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **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 | | |
| **ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL** | **ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | **3** | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **PATACON DE PLÁTANO MADURO** | **PATACON DE PLÁTANO MADURO** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | **3** | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| **SORBETE DE FRUTOS ROJOS** | **SORBETE DE FRUTOS ROJOS** | 1 | 6 | 7 | 5 | 5 | 6 | **1** | **presenta separación de fases, su aspecto aguado, textura aguada no característica consistente del lácteo,** |
| | | 2 | 6 | 7 | 5 | 5 | 6 | | |
| | | 3 | 6 | 7 | 5 | 5 | 6 | | |
| **PERA CON YOGURT** | **MANDARINA CON QUESO** | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | **3** | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Yuleny Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: GINA RINCON

NOMBRES Y APELLIDOS: GINA Alejandra Rincon

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 29 | MES | 07 | AÑO | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121780 CCCP 14-001 Mártires**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7356-2024**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**







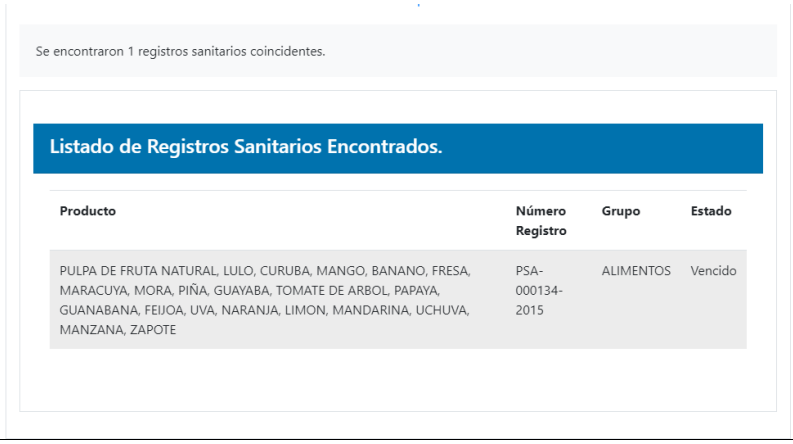






**Variable 13: 29/07/2024 Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones: carne de cerdo guisada, patacón de plátano maduro, sorbete de frutos rojos, no se ajustan al rango del peso de establecido. Adicional se realiza intercambios de alimentos no autorizados el día sábado 27/07/2024 en el postre menú 12 semana 2 se da pera con yogurt a cambio de mandarina con queso y el día lunes 29/07/2024 menú 13 semana 3 se da mandarina con queso a cambio de pera con yogurt, no presentan autorización de la nutricionista dela SDIS**



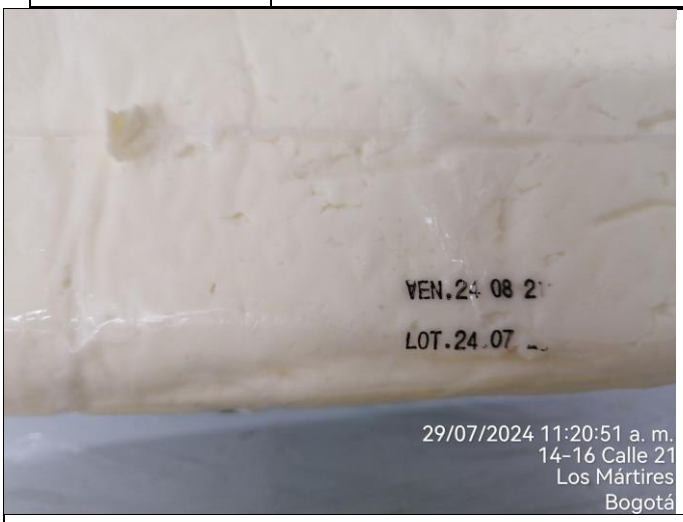

**Variable 30 : 29/07/2024 Se evidencia que se cuenta con ficha técnica de la crema de leche Delicream y Queso doble crema Villa Aura, sin embargo, Se evidencia que pulpa "Full Frutas", presenta en el empaque permiso sanitario PSA-000134-2015 vencido, no presenta autorización del INVIMA, por agotamiento de empaque.**







**Variable 12: 29/07/2024 Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", dado que no se prepara el sorbete una sola preparación se divide la preparación se tenía preparado únicamente 39,40 kg de sorbete encontrándose con separación de fases, aguado y se preparó el faltante siendo las 1:33 am por lo cual se verifica que este si era consistente, observándose la diferencia que no es homogénea su preparación. adicional no se tiene en cuenta los criterios de aceptación y rechazo cuando se reciben los alimentos, dado que se recibe mal la fecha del queso campesino.**




Se encontraron 1 registros sanitarios coincidentes.

**Listado de Registros Sanitarios Encontrados.**

| Producto | Número Registro | Grupo | Estado |
|---|---|---|---|
| PULPA DE FRUTA NATURAL, LULO, CURUBA, MANGO, BANANO, FRESA, MARACUYA, MORA, PIÑA, GUAYABA, TOMATE DE ARBOL, PAPAYA, GUANABANA, FEIJOA, UVA, NARANJA, LIMON, MANDARINA, UCHUVA, MANZANA, ZAPOTE | PSA-000134-2015 | ALIMENTOS | Vencido |

**Variable 28: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia que las pulpas de frutas, marca "Full Frutas", registra en el empaque permiso sanitario vencido PSA-000134-2015, adiciona se evidencia queso campesino con fecha de vencimiento 24/08/2021, encontrándose mal rotulado siendo no conforme con la normatividad vigente.**












**Variable 37: Se evidencia que el pre-alistamiento de alimentos, no se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, dado que para iniciar el servicio no se contaba con la preparación completa de ensalada de zanahoria, tomate y perejil, solo se contaba con 8 kg de ensalada, les faltaba 9,65 kg, sin embargo, no se tenía conocimiento acertado de cuanta ensalada faltaba y se preparó 9 kg. tampoco se tenía la preparación del sorbete completa para iniciar se preparó solo 39,40 kg y siendo las 1:33 am se preparó el faltante que denota la diferencia de la consistencia de los dos.**












**Variable 40: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: carne de cerdo guisada T1= 57,1°C, ensalada de zanahoria rallada con tomate y perejil T1= 6,9°C- T2= 13,1°C, sorbete de frutos rojos T2= 9,1°C**







**Variable 44: Se evidencia que las características organolépticas de la preparación de sorbete de frutos rojos, no presenta conformidad, dado que la se presenta separación de fases, su aspecto no es acorde a la preparación, se encuentra de sabor y textura aguada no característica del lácteo, la primera preparación no es consistente y no es homogénea.**

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 3 MENÚ: 13**

**GRUPO 5 Mayores de 14 años**




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