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

Fecha de Visita: **31** / **8** / **2024** Hora Inicio: **9:50 a. m.** Hora Finalización: **3:00pm**

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: **196**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **182** Total Histórico de Asistencia: **16853**

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. 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. 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. **Fecha Lavado Tanque:** Día **16** Mes **04** Año **2024** **Material:** **-** **Nº Tanques:** **-** **Capacidad Total:** **-** **Empresa:** **ECOFLORA** **SQ07C004694** **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 [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. 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	ARROZ	_____	_____
	CARNE	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
Cereal	ESPAGUETTI	_____	_____
	LECHE	_____	_____
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	_____	_____
		16,65	17,7
		_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA	_____	_____
	HUEVO	_____	_____
Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	_____	_____
		_____	_____
Bebida de fruta	GUAYABA	_____	_____
	AZUCAR	_____	_____
Postre	PAPAYA	6,5	7,05
	QUESO	9,74	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. **Fecha Inducción:** Día **10** Mes **05** Año **2024** **Fecha Procedimiento:** Día **09** Mes **05** Año **2024** **Fecha: Estandarización:** Día **17** Mes **08** Año **2024** **Fecha Recepción-Criterios y minuta:** Día **10** Mes **05** Año **2024** Fecha minuta Día **31** Mes **08** 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. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **12** Mes **09** Año **2023** **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día **09** Mes **05** Año **2024** **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día **21** Mes **08** Año **2024** **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** 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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **16** Mes **08** Año **2024** **Beneficiarios nuevos 1** **31/08/2024 : beneficiarios 3**	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. **Fecha Aprobación:** Día _**22**_ Mes **06** Año **2024** Actividad IEC:_**Diabetes** **(41 beneficiarios9)** Actividad Física:**Ejercicios de flexibilidad** **Fecha Actividad:** Día**03** Mes **08** 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 [ ] **cargue 20/08/2024**
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día **03** Mes **08** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ] **20 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 [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 **Concepto: Favorable con requerimientos** **Porcentaje de Cumplimiento: 75 %** **Fecha:** Día: **20** Mes: **03** Año: **2024** **Nº Acta: AS02E 763616** **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. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**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	_____	_____	_____	_____

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	_____	_____	_____	_____

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. 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. 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE ARROZ**	75	86,1
Cereal	**ESPAGUETIS CON LECHE**	80,4	71,9
Proteína	**ALBONDIGA CON SALSA CRIOLLA**	87,2	70,1
Ensalada o Verdura	**ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	4,1	3,6
Tubérculo o Plátano	**PLÁTANO MADURO MELAO**	81,9	77,1
Bebida de Fruta	**JUGO DE FEIJOA**	11	7,6
Postre	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	4,5	4,8

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [X] NC [ ] NA [ ] 15/08/2024
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**NASLY DEL CARMEN ALMENDRALES QUINTERO**	**10/05/2024/ -03/08/2025**
2	**LEIDI TATIANA JAQUE**	**10/05/2024/ -03/08/2025**
3	**PATRICIA QUIÑONES ANGULO**	**10/05/2024/ -03/08/2025**
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Ago: Personal Manipulador

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)**	**22/08/2024**
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. **Fecha Socialización:** **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. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **12** Mes **06** Año **2024** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **21** Mes **06** Año **2024** **Fecha Divulgación:** 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. **Fecha Fumigación:** 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	67	77	Ninguna
1:00 p. m.	166	180	
2:00 p. m.	182	182	
3:00 p. m.	182	182	
3:30 p. m.	_____	_____	
Total	182	182	

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.

varaible 49: Se realizó como acción correctiva por no conformidad en fritos de manos de resultados del mes de julio una capacitación al personal manipulador el día 06/08/2024 con tema estado de salud personal manipular y se realizaron nuevos exámenes médicos a todo el personal manipulador de los cuales uno tomado el 05/08/2024 a una manipuladora y se encuentra en tratamiento por presentar positivo para plastoconidias y el resto de personal manipulador que se tomaron nuevos exámenes el 08 y 09/08/2024 salieron conformes. Adicional se están realizando seguimiento por la responsable del servicio en controles de desinfección de los alimentos. Se realizó como acción correctiva por no conformidad en fritos de manos de resultados del mes de julio una capacitación al personal manipulador el día 06/08/2024 con tema estado de salud personal manipular y se realizaron nuevos exámenes médicos a todo el personal manipulador de los cuales uno tomado el 05/08/2024 a una manipuladora y se encuentra en tratamiento por presentar positivo para plastoconidias y el resto de personal manipulador que se tomaron nuevos exámenes el 08 y 09/08/2024 salieron conformes. Adicional se están realizando seguimiento por la responsable del servicio en controles de desinfección de los alimentos.

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 evidencia que se cierra el comedor siendo las 2 pm con 182 beneficiarios de 196 en atención, sin embargo, se observa un excente importante de alimentos como queso un bloque, ensalada y jugo de guayaba.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Las temperaturas de los alimentos fritos cumplen al momento de servir al pasar los minutos se elevan ya que la cocina no tiene ventilación y el calor se mantiene retenido, se ha solicitado desde hace 3 meses el arreglo de la campana extractora y que realicen ajustes de ventilación con el predio ya que es imposible garantizar temperaturas en estas condiciones, para el valde se solicitara cambio, los exámenes medicos estan en espera de toma por parte de microbiologia (laboratorio).

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	40	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación jugo de guayaba T1= 11°C - T2= 7,6°C.	Próxima Visita
O	56	Se evidencia recipientes plásticos tinas de desinfección, recipiente de jugo rotos, colador deteriorado.	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
R	13	28/05/2024	31/08/2024 Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en menú 18 semana 3 para el grupo de edad mayores de 14 años, ajustándose al rango de peso establecido.	X		Cerrado		
R	30	28/05/2024	31/08/2024- Se evidencia que el asociado cambio la pulpa de fruta, optando por utilizar fruta para las preparaciones de jugos.	X		Cerrado		
R	48	25/06/2024	31/08/2024 Se evidencia en la socialización de resultados de los análisis de del mes de agosto presenta conformidad en todas las muestras. Sin embargo, continuo frotis de manos del 25/07/2024 volvió a presentar no conformidad por presencia de Recuento de coliformes totales y recuento de hongos. Se encuentra en seguimiento para verificar en próxima toma de muestreo frotis.		X	Abierto		
O	28	29/07/2024	31/08/2024 Se evidencia que se cambió la pulpa de fruta por fruta, sin embargo, no se da cumplimiento en el rotulado con el Decreto 1500 de 2007 para pechuga de pollo, dado que no cuenta con la fecha de empaque y en el cerdo presenta rotulado peso 17,33 libras y el peso verificado es de 17,60 kg. Observación 3.		X	Abierto		
O	32	29/07/2024	31/08/2024 Se evidencia que se encuentra el registro de entradas y salidas acorde con existencias de alimentos, al igual que el formato de recepción de alimentos. sin embargo, no se tiene en cuenta los criterios de aceptación y rechazo en el momento de la recepción, dado que se recibe pechuga de pollo sin fecha del empaque y peso de la carne de cerdo rotulada, no coincide con el peso verificado. Observación 3.		X	Abierto		
O	16	21/08/2024	31/08/2024 Se evidencia que se adquieren los alimentos listados en el “Análisis del Aporte Nutricional".	X		Cerrado		
O	38	21/08/2024	31/08/2024 Se evidencia que se realizan las preparaciones acordes a lo referido en minuta.	X		Cerrado		
O	54	21/08/2024	31/08/2024 Se evidencia soporte de certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos del auxiliar cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos con fecha 22/08/2024.	X		Cerrado		

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ginna Rincón	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos: Ginna Alejandra Rincón	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1057585960	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de 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)	31/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	182	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:	18				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	278	303	315	276	263	294	295	259	306	292	273	288	297							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	112%	117%	102%	97%	109%	109%	96%	113%	108%	101%	107%	110%								
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGA CON SALSA CRIOLLA	ALBONDIGA CON SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	77	78	74	77	80	80	76	77	79	85	77	75							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	105%	107%	101%	105%	110%	110%	104%	105%	108%	116%	105%	103%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETI CON LECHE	ESPAGUETI CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	170	179	177	199	185	189	181	200	183	169	187	178	170							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	93%	92%	103%	96%	98%	94%	104%	95%	88%	97%	92%	88%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	86	91	94	96	84	88	93	92	90	99	83	93							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	101%	107%	111%	113%	99%	104%	109%	108%	106%	116%	98%	109%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO MADURO MELAO	PLÁTANO MADURO MELAO	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	57	57	53	54	58	56	50	51	57	55	51	48	57							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	104%	96%	98%	105%	102%	91%	93%	104%	100%	93%	87%	104%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	294	310	293	288	301	300	308	288	307	300	290	298	295							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	103%	98%	96%	100%	100%	103%	96%	102%	100%	97%	99%	98%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	93	86	91	93	87	82	96	85	93	94	90	97							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	109%	101%	107%	109%	102%	96%	113%	100%	109%	111%	106%	114%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1								

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

OBSERVACIONES: **Se evidencia intercambio en la fruta del jugo, se da jugo de guayaba por jugo de feijoa. Cuenta con autorización del nutricionista del asociado.**

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Carlos Alejandro Baron.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Carlos Alejandro Baron	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1057.585.460	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 696 524
CARGO:	Responsable del servicio.	CARGO:	Apoyo a la Supervisión

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:	**MARTIRES**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**121780 CCCP 14-001 MARTIRES**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 14 # 21-05**	TELÉFONO:	**3043479286**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**31/08/2024**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	**SOPA DE ARROZ**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGA CON SALSA CRIOLLA	**ALBONDIGA CON SALSA CRIOLLA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETI CON LECHE	**ESPAGUETI CON LECHE**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO MELAO	**PLÁTANO MADURO MELAO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FEIJOA	**JUGO DE GUAYABA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	**PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Diana Mileny Monroy Roa

NOMBRES Y APELLIDOS: Mileny Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Erika Rivera

NOMBRES Y APELLIDOS: Erika Alejandra Rivera

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	31	MES	08	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



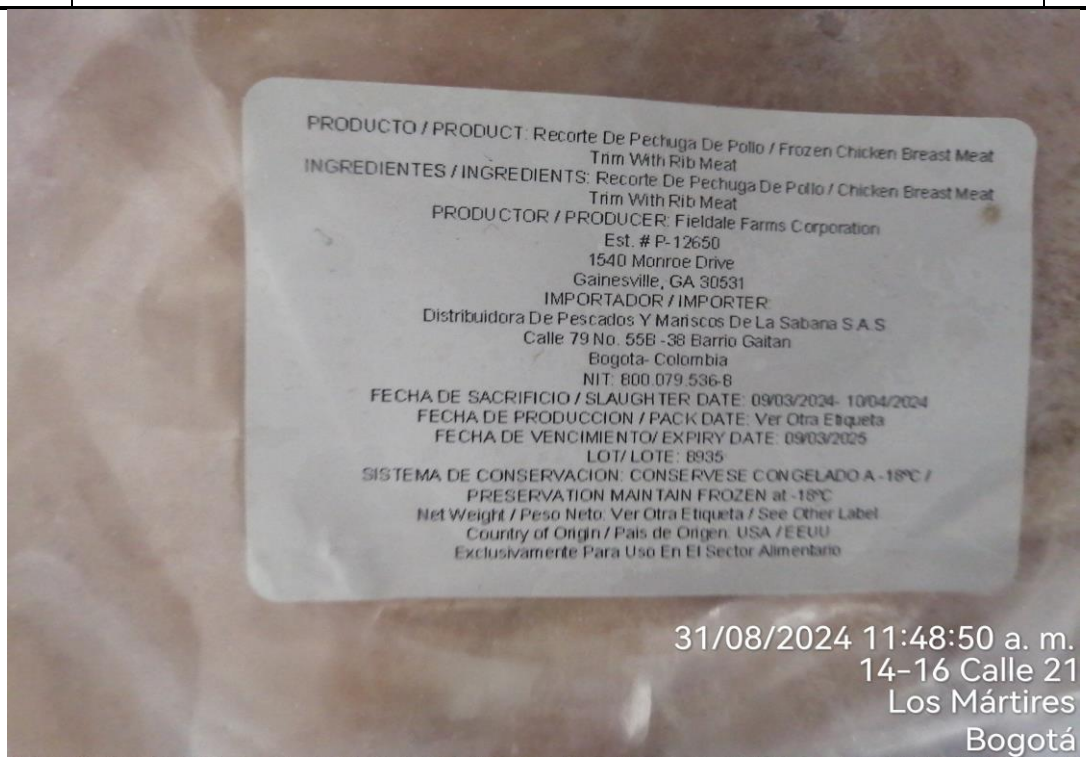


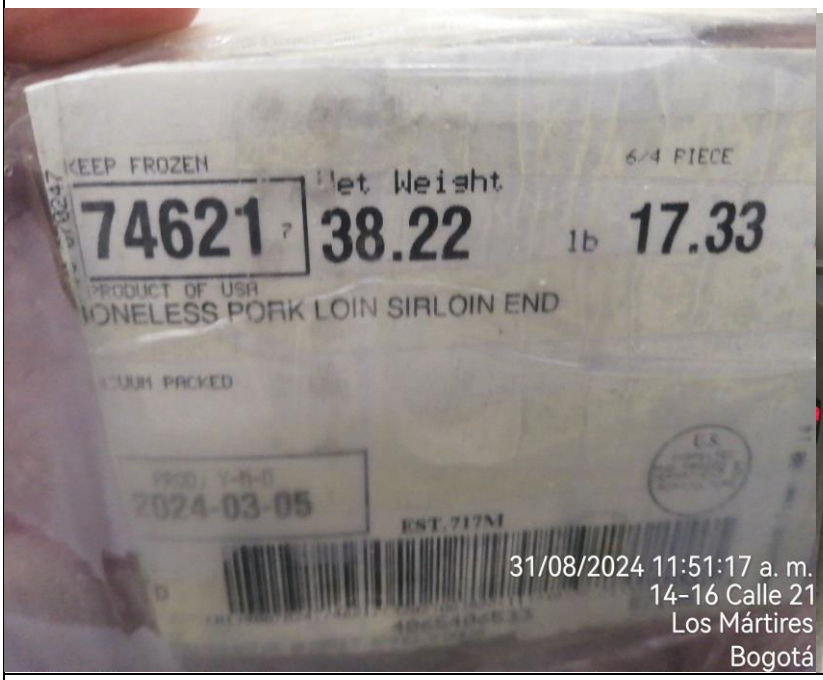
Variable 40: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación jugo de guayaba T1= 11°C - T2= 7,6°C.





Variable 56: Se evidencia recipientes plásticos tinas de desinfección, recipiente de jugo rotos, olla rota, colador deteriorado.







Variable 28: 31/08/2024 Se evidencia que se cambió la pulpa de fruta por fruta, sin embargo, no se da cumplimiento en el rotulado con el Decreto 1500 de 2007 para pechuga de pollo, dado que no cuenta con la fecha de empaque y en el cerdo presenta rotulado peso 17,33 libras y el peso verificado es de 17,60 kg. Observación 3.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 18

GRUPO 5 Mayores de 14 años



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