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 2024-2**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	26	3	2025	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9286-2024 Nombre Asociado: FUNDACIÓN SEMILLITAS DE AMOR

Nombre Comedor Comunitario : 113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS

Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: ANGELA BORJA ALONSO

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: CORDILLERA DEL SUR Dirección: CARRERA 19 # 78D - 27 SUR

Tel: NA Cel.: 3043479286 Correo Electrónico: nacionesunidas9286-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 293

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 286 Total Histórico de Asistencia: NA

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 [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día **27** Mes **DICIEMBRE** Año **2024** **Material: PVC** **Nº Tanques: 3** **Capacidad Total: 3000L** **Empresa: FUMIGACIONES MYM** **Concepto Sanitario: FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **06** Mes **05** 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" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	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	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 las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	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]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	LECHUGA	21	21.5
	PAPAYA		
	MANZANA - C LECHE		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	NARANJA	12.5	13.5
	FECULA	0.1	0.5
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	17.1	17.9
Bebida de fruta	PULPA DE MORA	21	21
	LECHE	68.5	69
Postre	UVA ISABELLA	14.2	14.45
	YOGURT	15.5	15.75

Powered by CamScanner

Nº	Variable	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, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, 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 en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día **09** Mes **12** Año **2024** 08 03 2025 **Fecha Procedimiento:** Día **14** Mes **01** Año **2025** 08 03 2025 **Fecha: Estandarización**: Día **22** Mes **03** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **09** Mes **12** Año **2024** 08 03 2025	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día --- Mes --- Año ------ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día --- Mes ---- Año ---- **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **05** Mes **02** Año **2025**	C ☒ NC ☐ NA ☐ Se realiza socialización a los 170 beneficiarios de la base.	19	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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día --- Mes --- Año ------ 27/01/25: 3 beneficiarios nuevos 27/01/25: 124 Toma masiva 18/02/25: 37 Toma masiva 18/02/25: 2 Beneficiarios nuevos	C ☐ NC ☒ NA ☐
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☐ NC ☐ NA ☒	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. Bajo peso: 1 canalización (2 seguimientos) obesidad: 4 canalizaciones (4 seguimientos)	C ☒ NC ☐ NA ☐ 3 2 25

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	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 Porcentaje de Cumplimiento: 98 %** **Fecha:** Día: **28** Mes: **AGOSTO** Año: **2023** **Nº Acta: ASO2S 062286** **Hospital/Subred: SUR**	C ☒ NC ☐ NA ☐ Solicitud de vista del día 01/01/2025, con Radicado. 100334

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	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, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	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	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	1/08/2024	FAVORABLE	22/07/2024
Carne	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	1/08/2024	FAVORABLE	22/07/2024
Leche	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0022795-2022
Queso	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA0027062 - 2023
Yogurt	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I27303
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	-
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA0010424 - 2022
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	-
Pescado	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	1/08/2024	FAVORABLE	22/07/2024
Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	-

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	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	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	NUX 218	24/10/2024	FAVORABLE
Pescado	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE
Carne	CARNES FINAS PRADOS DE LOS ROSALES	NUX 218	24/10/2024	FAVORABLE
Leche	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WPQ 088	18/07/2024	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. 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 [ ]	29	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 [ ]
30	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 [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	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 [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados 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 [ ]	34	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
35	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 CEBADA	79.4	65
Proteína	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	85.7	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, PAPAYA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	17.2	14.8
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	67.8	65.9
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	90.2	69.8
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	1.1	3.9
POSTRE	UVAS CON YOGURT	3.1	5.6

Powered by CamScanner

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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 [ ]	37	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 [ ]
38	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 [ ]	39	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
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

41	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 [ ]	42	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 por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 4 3 25
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los 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 por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] 15 03 25 Cumple Marzo	44	Implementa las acciones correctivas 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 [ ] Fortalecimiento protocolo de limpieza y desinfección y lavado de manos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	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
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	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 [ ] SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ALBA LUCIA MORA	22/03//2025
2	EVELIA CARRILLO	22/03//2025
3	NELSY YANETH FAGUA	22/03//2025
4	SANDRA ROCIO MARTINEZ	22/03//2025
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	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	**ALBA LUCIA MORA**	**2/07/2024**
2	**EVELIA CARRILLO**	**22/07/2024**
3	**NELSY YANETH FAGUA**	**23/04/2024**
4	**SANDRA ROCIO MARTINEZ**	**16/09/2024**
5	**HELEN PINO (NUTRICIONISTA)**	**23/01/2025**
6	**ANGELA BORJA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**20/01/2025**
7	**ALEJANDRA LOPEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)**	**-**
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	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 beneficiarios 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 [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	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 --- Mes --- Año ---- **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **26** Mes **12** Año **2024** **Fecha Divulgación:** Día **27** Mes **01** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	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 Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [ ] NC [X] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [ ] NC [X] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **27** Mes **DICIEMBRE** Año **2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario 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 [ ]	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	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 [ ]	59	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 [ ]

Capítulo F. 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	-	-	Se presentan fallas en el sirbe
1:00 p. m.	23	104	
2:00 p. m.	86	172	
3:00 p. m.	279	279	
3:30 p. m.	286	286	
Total	286	286	

Powered by CamScanner

Item 11: Se califica como NA toda vez que no se cuenta con gas propano.
Item 15: No se suministra menú especial el dia hoy.
Item 20: Se califica como NA toda vez que a la fecha no se han tomado datos de talla y peso a beneficiarios.
Item 45: Se valifica como NA toda vez que no presentan eventos epidemiologicos.
Item 57: se califica como NA para el comedor.
Al inicio de la visita se evidencia ausencia de una manipuladora Alba Marin, la cual se presenta en el comedor sobre las 10:30 am lo que ocasiona retrasos en el servicio.
Se evidencia cambio en la fruta (fresa) de la ensalada, toda vez que se suministra ensalada de lechuga, papaya y manzana con crema de leche en lugar de ensalada de lechuga, fresa y manzana con crema de leche, menú # 3 semana 1.
Fortalecimiento toma de talla y peso, sensibilización vigilancia nutricional y capacitación de fortalecimiento de PDA, no relacionan fechas de capacitación por cambio de la profesional de nutrición apartir del dia 01/03/2025, las cuales a la fecha se encuentran pendientes por realizar. Asociado realiza la solicitud de las capacitaciones correspondientes via correo electronico.
Canalizaciones: de acuerdo a la base se reportan 3 bajo peso de los cuales 2 ya cuentan con la canalización, se requiere solo 1 canalización por bajo peso 2 seguimientos, Obesidad se reportan 8, de los cuales 4 ya cuentan con canalizaciones, por lo tanto solo se realizan 4 canalizaciones y 4 seguimientos.
No es posible generar el historico de asistencia por fallas en el sistema.
Se solicializa y se deja copia del acta de visita al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En la variable 24, se cuenta con la totalidad requerida para las preparaciones menú 4 y menú 5. (semana 11) 53,5 kg. en el peso del dia jueves dio 21,8 kg. pero al pesar todo el pollo daba 53,5 kg. variable 32, se garantizó toda la totalidad de plátano maduro (24 kg), ningún particular quedó sin tubérculo el dia de Hoy, entregando toda la cantidad requerida variable 54. seguimiento. lavado de loza con jabon liquido variable 9, la nutricionista ya realizo toma el 22/01/25 de peso y talla, y se envio correo solicitando su capacitación toma de medidas antropometricas el 06/03/2025. En espera de respuesta. Angela Borja Alonso

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos establecidos en planificación alimentaria y procedimiento de abastecimientos, toda vez que se evidencian retrasos el proceso de alistamiento, preparación y distribución de los alimentos para el servicio, dando inicio al servicio sobre las 11:25 am.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que el peso neto y bruto establecido en la minuta patrón del menú # 4 semana 1 para la pechuga de pollo de la preparación mix de pollo, no corresponde a la cantidad establecida de acuerdo al número de participantes y grupos etarios. Por otra parte, no se cumple con el peso de porción servida para el grupo de edad mayores de 14 años en los componentes tubérculos y proteico de las preparaciones del menú # 3, semana 1.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se cuenta con la cantidad de materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, se evidencia faltante de 1.15kg de papa criolla y 0.200kg de pechuga de pollo, para las preparaciones del menú # 4 semana 1 ha suministrar el día 26/03/2025. De igual forma no se contempla la cantidad de materia prima requerida para lactantes y gestantes en plan de compras ni en en los analisis nutricionales de los menús.	Próxima visita
O	32	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos, toda vez que se evidencia faltante 5.25kg (neto) de plátano maduro en el pre-alistamiento el cual no se contemplaba para la preparación.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en distribución, para la preparación ensalada, toda vez que se registra T1: 17.2°C.	Próxima visita
O	40	Se evidencia que no se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, el recipiente con especias aji triturado.	Próxima visita
O	46	Se evidencia que no se cumple con las buenas prácticas de manufactura durante las etapas de pre - alistamiento y preperación de los alimentos, toda vez que se observan en inadecuadas condiciones de limpieza y orden las diferentes áreas de la cocina.	Próxima visita
O	54	Se evidencia que no se cumple con lo establecido en el plan de saneamiento básico, se evidencia jabon de loza en pasta y jabon en polvo, lo cuales no son inolores y no cumplen con las condiciones etablecidas	Próxima visita
O	17	Se evidencia que en la capacitación de criterios de aceptación y rechazo no se incluye el tema, Resolución 5109 y almacenamiento de alimentos, de igual forma en la capacitación de planificación alimentaria y procedimiento de abastecimientos no se incluye lo relacionado en los PCD-PSS-017 Y PCD-PSS-038.	Próxima visita
O	19	Se evidencia que de acuerdo al cronograma de toma de talla y peso, la profesional de nutrición realizó toma de talla y peso el día 22/03/2025, no obstante esta toma no se valida toda vez que la profesional en nutrición a la fecha no cuenta con la capacitación en fortalecimiento de toma de talla y peso, por lo que debe reprogramarse.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	53	4/02/2025	26/03/2025: Se evidencia que no se diligencia de manera aportuna la información correspondiente en el formato de control de desperdicios (FOR-PSS-803), toda vez que se encuentra desactualizado.		X	ABIERTO		
O	43	25/02/2025	26/03/2025: Se evidencia resultado microbiologico conforme para re-muestreo realizado el día 03/02/2025 para el item de ensayo frotis de superficie (cuchillo de corte).	X		CERRADO		
O	44	25/02/2025	26/03/2025: Se evidencia plan de acción realizado por el asociado al personal manipulador capacitación en protocolo de lavado de manos y refuerzo en los procesos de limpieza y desinfección realizados en el mes de febrero 2025.	X		CERRADO		
O	43	25/02/2025	26/03/2025: Se evidencia resultado microbiologico conforme para el item de ensayo de ensayo frotis de manos personal manipulador realizado el día 04/03/2025.	X		CERRADO		

Powered by CamScanner

Capitulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PGR-PSS-002 | Versión: 3 | Fecha: Diario 03/03/2025 - 30/12/2025 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	26/03/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	286	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113837	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3	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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	73	PESO O VOLUMEN	85	76	78	78	79	68	75	70	80	73	75	82	74									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	104	107	107	108	93	103	96	110	100	103	112	101									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN	136	141	134	159	147	165	162	162	160	164	163	169	160								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84	88	83	99	91	102	101	101	99	102	101	105	99									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PAPAYA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	85	PESO O VOLUMEN	91	97	94	93	76	88	80	78	89	91	85	83	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	114	111	109	89	104	94	92	94	107	100	98	104									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN	75	90	68	78	79	64	85	80	82	84	89	77	82									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	130	99	113	114	93	80	116	90	122	100	112	119									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	270	PESO O VOLUMEN	223	285	290	273	278	280	277	281	296	280	290	279	274								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	106	107	101	102	104	103	104	110	104	107	103	101									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN	283	309	256	289	287	295	290	329	307	278	314	307	316								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	103	85	96	96	98	97	110	102	93	105	102	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	111	91	79	81	82	78	84	98	87	88	89	89	87								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	132	108	94	96	98	93	100	117	104	105	106	95	104									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	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 presenta cambio en la fruta de la ensalada, se suministra papaya en lugar de fresa.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	ANGELA BORJA ALONSO	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	40.186.638	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS		
DIRECCIÓN:	CARRERA 19 # 78D - 27 SUR	TELÉFONO:	3043479286
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/03/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN SEMILLITAS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, PAPAYA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		1	7	7	7	7	7		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:: Se realizó cambio de fruta fresa en la ensalada, se suministra papaya.

Semana 1, menú # 3

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Borja

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Borja.

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	03	AÑO	2025

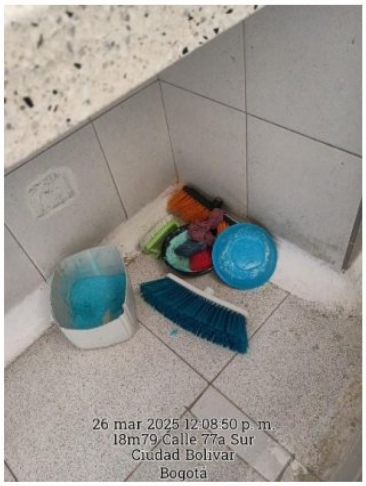
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113837-CCCP-19-016 NACIONES UNIDAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9286-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 	
Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en distribución, para la preparación ensalada, toda vez que se registra T1: 17.2°C.	**Variable: 54** **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con lo establecido en el plan de saneamiento básico, se evidencia jabón de loza en pasta y jabón en polvo, lo cuales no son inolores y no cumplen con las condiciones establecidas.

Powered by CamScanner

 	
Variable: 46 **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con las buenas prácticas de manufactura durante las etapas de pre - alistamiento y preparación de los alimentos, toda vez que se observan en inadecuadas condiciones de limpieza y orden las diferentes áreas de la cocina.	**Variable: 24** **Descripción:** Se evidencia que no se cuenta con la cantidad de materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, se evidencia faltante de 1.15kg de papa criolla y 0.200kg de pechuga de pollo, para las preparaciones del menú # 4 semana 1 ha suministrar el día 26/03/2025. De igual forma no se contempla la cantidad de materia prima requerida para lactantes y gestantes en plan de compras ni en los análisis nutricionales de los menús.

Powered by CamScanner

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N°: 1 MENÚ: 3		
Grupo 3: de 6 a 8 años	**Grupo 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: Mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

Powered by CamScanner