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	20	2	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	5:50 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9296-2024** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN MUJERES DEL NUEVO MILENIO FUNDAMIL**

Nombre Comedor Comunitario : **113879-CCCP 09-005 FLANDES**

Fecha Inicio Operación: **6/12/2024** Fecha Final Operación: **30/04/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **MARTHA ASTRID JIMENEZ**

2. Ubicación

Localidad: **FONTIBÓN** Barrio: **FLANDES** Dirección: **KR 111 A 17 A 14**

Tel: **601 9418128** Cel **3133139066** Correo Electrónico: FLANDES9296-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **295**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **141** Total Histórico de Asistencia: ———

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: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

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 **23** Mes **12** Año **2024** **Material:** **PLÁSTICO** **Nº Tanques:** **1** **Capacidad Total:** **1000L** **Empresa:** **A&R FUMIGACIONES** **Concepto Sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha Concepto:** Día **04** Mes **12** 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 [X] NC [ ] NA [ ] **24/12/2024** **31/12/2024**

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	CONCHITAS	_____	_____
	PAPA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	CARNE	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	ENSALDA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	_____	_____
		25,4	26,8
		_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA DE POLLO	_____	_____
	QUESO	3,9	3,9
Tubérculo o plátano	YUCA	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	GUAYABA	_____	_____
	AZÚCAR	_____	_____
Postre	MELÓN	10,6	10,6
	QUESO	14,3	14,5

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 __11__ Mes __12__ Año __2024__ **Fecha: Estandarización**: Día __11__ Mes __12__ Año __2024__, **Fecha Procedimiento:** Día __10__ Mes __12__ Año __2024__ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __10__ Mes __12__ Año __2024__	C [X] 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__22__ Mes__06__ Año__2023__ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __11__ Mes __12__ Año __2024__ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __23__ Mes __11__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] Nueva base 8/01/2025	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 __15___ Mes __01__ Año ___2025____ a 72 beneficiarios; 10/01/2025 a 3 beneficiarios nuevos.	C [ ] NC [X] NA [ ] programada 14/02/2025
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 [X]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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:** 95,5 % **Fecha:** Día: 18 Mes: 01 Año: 2024 **Nº Acta:** AS02C 122972 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	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
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 [X] 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 [X] NA [ ]

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 EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/06/2021**
Carne	**CARNES EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA-002137405**
Queso	**MORTIÑO**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0009380-2019**
Yogurt	**MAKRO**	**19/09/2024**	**Favorable**	**RSA-003367-2017**
Helado	**MAKRO**	**19/09/2024**	**Favorable**	**RSA-006594-2018**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA 0010579-2020**
Huevos	**MAKRO**	**19/09/2024**	**Favorable**	**NA**
Pescado	**FRESMAR**	**25/04/2024**	**Favorable**	**-**
Pulpas	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**

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 EL TRIUNFO**	**SPU 108**	**7/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**CARNES EL TRIUNFO**	**SPU 108**	**7/10/2024**	**Favorable**
Carne	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Queso	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**Favorable**
Helado	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**Favorable**
Huevos	**FRESMAR**	**EST 604**	**25/04/2024**	**Favorable**
Pulpas	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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 [ ] NC [X] 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 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 CONCHITAS**	77,3	72,6
Cereal	**ARROZ BLANCO**	83,4	59
Proteína	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA**	14,3 Q 75,3 P	83
Ensalada o Verdura	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	15,8	14,1
Tubérculo o Plátano	**YUCA FRITA**	58,6	85
Bebida de Fruta	**JUGO DE GUAYABA**	8,9	9,6
Postre	**MELÓN CON QUESO**	9,9	10,1

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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº			Nº		
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 [ ]
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 [ ] NC [X] NA [ ]	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 [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**LADY MIREYA TEQUIA CRUZ**	**8/02/2025**
2	**ROSALBA VELASCO SANCHEZ**	**8/02/2025**
3	**MARIA EUGENIA ARANGO RESTREPO**	**8/02/2025**
4	**JEFERSON ANDRES RAMIREZ**	**8/02/2025**
5		
6		
7		
8		
9		

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETAS

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**LADY MIREYA TEQUIA CRUZ**	**27/11/2024**
2	**ROSALBA VELASCO SANCHEZ**	**25/11/2024**
3	**MARIA EUGENIA ARANGO RESTREPO**	**2/10/2024**
4	**JEFERSON ANDRES RAMIREZ**	**20/12/2024**
5	**MARTHA ASTRID JIMENEZ (RESPONSABLE DELS ERVICIO)**	**15/05/2024**
6	**ERIKA DAYANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)**	**22/10/2024**
7	**CARMEN FLOREZ (REMPLAZO)**	**NO TIENE**
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 [ ] NC [X] 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 [ ]

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 **26** Mes **12** Año **2024** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **26** Mes **12** Año **2024** **Fecha Divulgación:** Día **31** Mes **12** Año **2024**	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 [X] NC [ ] 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 **23** Mes **12** 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 [ ] **5/02/2025**	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
11:40 a. m.	57	57	**Se evidencia diferencia de asistencia entre Rad y planillas siendo las 3:30 pm se encontraba 245 firmas en planilla y en registro en el sistema se encuentra 241.**
1:42 p. m.	181	186	
2:45 p. m.	221	224	
3:00 p. m.	240	245	
3:30 p. m.	241	245	
Total	241	245	

Se realiza visita de supervisión al comedor Flandes
Variable 11: No aplica, dado que el gas que cuenta el comedor es natural.
Variable 20, 21: No aplica, dado que se encuentran dentro de los tiempos establecidos.
Variable 44 : Se realizó como acción correctiva en cuanto los no conformes por frotis de manos de la manipuladora se envió a tomar exámenes médicos nuevos dentro de los cuales se encuentra KOH uñas y coprológico presentado soporte de certificado médico con fecha día 15/02/2025 saliendo satisfactorios y se realizaron recomendaciones verbales al personal en lavado de manos. Para la no conformidad por producto terminado ensalada con E. Coli, se realizó refuerzo verbal de la capacitación en enfermedades transmitidas por alimentos ETAS realizada el 08/02/2025 y se tiene programado una capacitación en limpieza y desinfección para reforzar los temas.
Variable 45: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Variable 57: No aplica, el comedor no oferto factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
No se han realizado a la fecha capacitación de estandarización.
Se evidencia personal de reemplazo la señora Carmen Florez por la señora María Eugenia Arango.
El servicio culmino en entrega de almuerzo a las 3: 35 pm por las preparaciones.
No se pudo sacar el historico por falla en el sistema.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
1063294?.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia levantamiento de pintura en paredes de área de preparación.	Próxima Visita.
R	12	Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", dado, que se evidencia que la preparación de la pechuga de pollo gratinada se preparó cocida y el queso quedo fundido dentro del agua de la cocción. Adicional se detuvo el servicio en 3 ocasiones porque se acabaron las preparaciones, siendo las 2:03 pm se acabó el arroz y la pechuga de pollo, se prepararon 1,5 kg de arroz y 1 kg de pechuga de pollo, se detuvo el servicio por espacio de 20 minutos; Siendo las 2:44 pm se acabó nuevamente el arroz y la pechuga de pollo, se preparó 5 kg de arroz y 1,3 kg de pechuga de pollo, nuevamente se detuvo el servicio por un espacio de 25 minutos, siendo las 2:50 pm se acabó la ensalada (lechuga, tomate, aguacate y cilantro), se preparó 5,6 kg de ensalada, se detuvo el servicio por espacio de 15 minutos. El servicio se retrasó terminando el ultimo plato entregado fue a las 3:35 pm Por lo anterior se genera requerimiento.	Inmediato
O	13	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos de las preparaciones: pechuga de pollo gratinada, arroz blanco, ensalada de lechuga tomate, aguacate y cilantro, yuca frita, no se ajustan de acuerdo a lo establecido por el anexo técnico, para el grupo de edad de mayores de 14 años.	Próxima Visita.
O	19	se evidencia que no se dio cumplimiento al cronograma establecido de toma de datos antropométricos, en el cual se encontraba programada la toma masiva para el día 14/02/2025.	Próxima Visita.
O	24	Se evidencia que no se adquiere los alimentos completos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación, dado que para hoy 20/02/2025 menú 22 semana 4 aguacate se adquirió 0,728 kg para preparar ensalada que falto. Para mañana 21/02/2025 menú 23 semana 4 falta plátano maduro 5,1 kg.	Próxima Visita.
O	27	Se evidencia que no coincide el registro de las entradas y salidas con las existencias de alimentos como: leche en formato registra 198 litros y en existencias hay 144 litros, yogurt en formato registra 30 litros y en existencias hay 24 litros, plátano maduro en formato registra 23,5 kg y en existencias hay 18,4 kg, arracacha peso neto en formato registra 14,7 kg y en existencias hay 11,8 kg, lechuga en formato registra 6,7 kg y en existencias hay 9 kg.	Próxima Visita.
O	28	Se evidencia alimentos que requieren cadena de frío (queso y yogurt) almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración de 10,7°C.	Próxima Visita.
O	32	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: pesado de los alimentos, dado que se preparó la ensalada para el servicio inicial de 22,4 kg, sin embargo, se siendo las 2:50 pm se acabo la ensalada, por lo cual se preparo un adicional 5,60 kg, durante la jornada se preparó arroz en 2 ocasiones de 1,5 kg y 5 kg y pechuga de pollo de 1 kg y 1,3 kg.	Próxima Visita.
O	35	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada: queso del pollo gratinado se encontraba T1= 14,3°C , ensalada de lechuga tomate, aguacate y cilantro T1= 15,8°C- T2= 14,1°C, yuca frita T1= 58,6°C, jugo de guayaba T1= 8,9°C- T2= 9,6°C, queso aderezo del postre T1= 9,9°C – T2= 10,1°C, arroz blanco T2= 59°C	Próxima Visita.
O	43	Se evidencia que no se cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional para los análisis a ítem de ensayo de frotis de manos de personal manipulador de alimentos (Lady Tequia) por presencia de Recuento de Coliformes totales y Recuento de Hongos	Próxima Visita.
O	48	Se evidencia personal manipulador de alimentos de reemplazo, la señora Carmen Flores quien reemplazo el día de hoy a la señora María Eugenia Arango Restrepo, no cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico.	Próxima Visita.
O	50	Se evidencia nevera de refrigeración de almacenamiento de verduras y lácteos presentando temperaturas que oscilan de 8,6 a 10,7 °C.	Próxima Visita.
O	54	Se evidencia que no se implementa los procedimientos de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se observa platos de sopa sucios con grasa para el servicio, no se realiza la desinfección del queso adecuadamente se realizó sumergido en agua y no cuenta con un instrumento adecuado para medir el desinfectante se realiza con la tapa del mismo frasco del desinfectante sin medir a calculo.	Próxima Visita.

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	39	12/02/2025	20/02/2025 Se evidencia que las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	X		CERRADO		

Capítulo H. 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

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Astrid Jiménez P.	Milena Monroy R.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20632948	52696524
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:	FONTIBON	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113879-CCCP 09-005 FLANDES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20/02/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	241	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113879	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	22

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	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	245	251	302	263	264	351	306	290	246	266	252	254							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	91%	93%	112%	97%	98%	130%	113%	107%	91%	99%	93%	94%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	121	92	113	102	79	99	75	91	72	75	90	83	94								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	138%	105%	128%	116%	90%	113%	85%	103%	82%	85%	102%	94%	107%								
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	1	3	1	1	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	133	128	130	134	139	182	157	162	155	160	132	176	150								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83%	80%	81%	83%	86%	113%	98%	101%	96%	99%	82%	109%	93%								
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	111	109	90	75	86	69	94	74	83	81	93	85	87								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	131%	128%	106%	88%	101%	81%	111%	87%	98%	95%	109%	100%	102%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	44	43	41	42	46	42	48	40	30	43	33	26								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	167%	133%	130%	124%	127%	139%	127%	145%	121%	91%	130%	100%	79%								
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	307	288	289	318	260	286	309	330	335	296	280	297							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87%	102%	96%	96%	106%	87%	95%	103%	110%	112%	99%	93%	99%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	75	88	86	81	92	81	74	76	86	84	87	92							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	71%	89%	105%	102%	96%	110%	96%	88%	90%	102%	100%	104%	110%								
					CALIFICACIÓN	1	1	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:
•

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Martha Astrid Jimenez B
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 20632944
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 696 524
CARGO: Apoyo a la Supervision

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:	**FONTIBON**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113879-CCCP 09-005 FLANDES**		
DIRECCIÓN:	**KR 111 A 17 A 14**	TELÉFONO:	**3133139066**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**20/02/2025**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN MUJERES DEL NUEVO MILENIO FUNDAMIL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	**SOPA DE CONCHITAS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
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		
YUCA FRITA	**YUCA FRITA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE GUAYABA	**JUGO DE GUAYABA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	**MELÓN 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: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monsoy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Astrid Jimenez

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	20	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113879-CCCP 09-005- FLANDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9296-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



















Variable 12: Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", dado, que se evidencia que la preparación de la pechuga de pollo gratinada se preparó cocida y el queso quedo fundido dentro del agua de la cocción. Adicional se detuvo el servicio en 3 ocasiones porque se acabaron las preparaciones, siendo las 2:03 pm se acabó el arroz y la pechuga de pollo, se prepararon 1,5 kg de arroz y 1 kg de pechuga de pollo, se detuvo el servicio por espacio de 20 minutos; Siendo las 2:44 pm se acabó nuevamente el arroz y la pechuga de pollo, se preparó 5 kg de arroz y 1,3 kg de pechuga de pollo, nuevamente se detuvo el servicio por un espacio de 25 minutos, siendo las 2:50 pm se acabó la ensalada (lechuga, tomate, aguacate y cilantro), se preparó 5,6 kg de ensalada, se detuvo el servicio por espacio de 15 minutos. El servicio se retrasó terminando el ultimo plato entregado fue a las 3:35 pm. Por lo anterior se genera requerimiento.





Variable 13: Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos de las preparaciones: pechuga de pollo gratinada, arroz blanco, ensalada de lechuga tomate, aguacate y cilantro, yuca frita, no se ajustan de acuerdo a lo establecido por el anexo técnico, para el grupo de edad de mayores de 14 años.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS

FECHAS	ACTIVIDAD	HORARIO	COMEDOR COMUNITARIO
MES DE ENERO 2025			
15/01/2025	Convocatoria para inicio de toma de medidas antropométricas (peso y talla) a los participantes del comedor.	9:00 am – 12:30 pm	Comedor comunitario Flandes
MES DE FEBRERO 2025			
14/02/2025	Continuar de toma de medidas antropométricas (peso y talla) a los participantes del comedor.	10:30 am – 12:30 pm	Comedor comunitario Flandes
MES DE MARZO 2025			
07/03/2025	Continuar de toma de medidas antropométricas (peso y talla) a los participantes del comedor.	10:30 am – 12:30 pm	Comedor comunitario Flandes

ERIKA ORTÍZ

ERIKA DAYANA ORTIZ VELOSA
Nutricionista Dietista - T.P. MND 07163

Variable 19: se evidencia que no se dio cumplimiento al cronograma establecido de toma de datos antropométricos, en el cual se encontraba programada la toma masiva para el día 14/02/2025.



Variable 28: Se evidencia alimentos que requieren cadena de frío (queso y yogurt) almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración de 10,7°C.




15.8
20/02/2025 10:59:10 a. m.
17a14 Carrera 111a
Fontibón
Bogotá


19.1
20/02/2025 1:04:20 p. m.
17a14 Carrera 111a
Fontibón
Bogotá

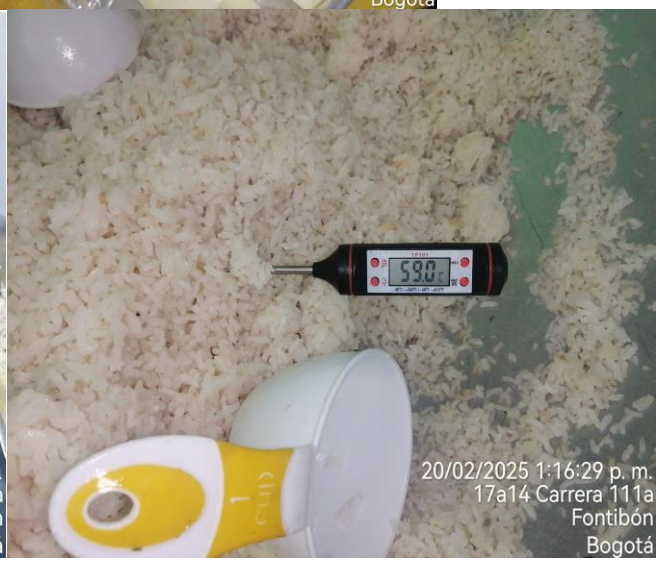

8.9
20/02/2025 11:00:15 a. m.
17a14 Carrera 111a
Fontibón
Bogotá


9.6
20/02/2025 1:12:06 p. m.
17a14 Carrera 111a
Fontibón
Bogotá









Variable 35: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada: queso del pollo gratinado se encontraba T1= 14,3°C , ensalada de lechuga tomate, aguacate y cilantro T1= 15,8°C- T2= 14,1°C, yuca frita T1= 58,6°C, jugo de guayaba T1= 8,9°C- T2= 9,6°C, queso aderezo del postre T1= 9,9°C – T2= 10,1°C, arroz blanco T2= 59°C



Variable 48: Se evidencia personal manipulador de alimentos señora María Eugenia Arango Restrepo cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, superior a un año con fecha 10/02/2024 y la señora Carmen Flores reemplazo del día de hoy no cuenta con certificado por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.





Variable 50: Se evidencia nevera de refrigeración de almacenamiento de verduras y lácteos presentando temperaturas que oscilan de 8,6 a 10,7 °C.







Variable 54: Se evidencia que no se implementa los procedimientos de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se observa platos de sopa sucios con grasa para el servicio, no se realiza la desinfección del queso adecuadamente se realizó sumergido en agua y no cuenta con un instrumento adecuado para medir el desinfectante se realiza con la tapa del mismo frasco del desinfectante sin medir a calculo.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 22**

GRUPO 3: 6 A 8 AÑOS



GRUPO 4: 9 A 13 AÑOS



GRUPO 5: mayores de 14 años



DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52.696.524
Cédula de Ciudadanía