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	2	1	2025	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9301-2024** Nombre Asociado: Asociación Nueva Colombia ASONUCOL

Nombre Comedor Comunitario : 113900 CCCP 08-009 Villas de Kennedy

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

Nombre Responsable del Servicio: JULIO CESAR GROSSO PEREZ

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Villas de Kennedy Dirección: Dg 54 A- 81G-92 Sur

Tel: 6013911919 Cel.: 3175432680 Correo Electrónico: VILLASDEKENNEDY9301-2024@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 250

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: _____

Capítulo 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: NC: X 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 __19___ Mes __10_ Año __2024_ **Material:** ____Plástico__ **Nº Tanques:** ___1___ **Capacidad Total:** ___1000L_____ **Empresa:** _____Multiservicios Fenix_____ **Concepto Sanitario:** _____Favorable_____ **Fecha Concepto:** Día ___13__ Mes __03___ 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 [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	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 [ ]

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	Arveja	5,1	5,1
	Carne de res	0,5	0,5
	Zanahoria	5,1	5,2
	Habichuela	5,1	5,2
Cereal	Arroz	16,3	16,5
	Perejil	0,8	0,9
Verdura o ensalada	Arveja	4,1	4,3
	Zanahoria	4,2	4,3
	Maiz	4,1	4,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga	9,6	10
	Corazón	3.9	3,9
Tubérculo o plátano	Papa Criolla	15,4	15,9
Bebida de fruta	Pulpa fresa	18	18
	Azucar	1,5	1,5
Postre	Manzana	10,5	11
	Queso	13,1	13,7

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:** **Fecha: Estandarización:** Día __21___ Mes __12___ Año __2024_____ Día ___21__ Mes _12____ Año ___2024____ **Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios:** Día __21___ Mes __12___ Año ___2024____ Día __21___ 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 _21____ Mes __11___ Año __2022_____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __21___ Mes ___12__ Año __2024_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __08___ Mes __11___ Año __2024_____	C [ ] NC [x] NA [ ]	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 NA Mes _ NA Año __ NA	C [ ] NC [ ] NA [X]
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:** _____NA_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___NA___ % **Fecha:** Día: __NA____ Mes: __NA____ Año: __NA_____ **Nº Acta:** _____NA_____ **Hospital/Subred:** _____NA_____	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 [X] 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	Pollo fiesta	4/05/2024	Favorable con requerimientos	AS 19/09/19
Carne	Imperio de las carnes	0/06/2024	Favorable	AS 30/06/20
Leche	La Gran Vía	25/10/2024	Favorable con requerimientos	RSA0022795-22
Queso	La Gran Vía	25/10/2024	Favorable con requerimientos	RSA0027062-23
Yogurt	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0017125-22
Helado	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA006594-18
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0019424-22
Huevos	MAKRO	17/09/2024	Favorable	NA
Pescado	Imperio de las carnes	5/06/2024	Favorable	AS 30/06/2024
Pulpas	Horty pulpas	16/05/2024	Favorable	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 [ ] NC [x] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Pollo fiesta	SPU 483	8/03/2024	Favorable
Pescado	Imperio de las carnes	NA	NA	NA
Carne	Imperio de las carnes	SLI 839	13/06/2024	Favorable
Leche	La Gran Vía	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Queso	La Gran Vía	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Helado	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Crema de leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Huevos	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Pulpas	Horty pulpas	GZZ 809	20/03/2024	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 -24°C 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 [x] NC [ ] 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 [x] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de patacón	82	80,3
Cereal	Arroz con perejil	76,4	82,2
Proteína	Mix de pechuga y visceras de pollo (corazón, hígado y mollejas) en trozos.	82,2	78,6
Ensalada o Verdura	Verdura campesina	68	74
Tubérculo o Plátano	Papa criolla chorreada	77	85,5
Bebida de Fruta	Jugo de fresa	3,1	3,6
Postre	Manzana en trozos con queso doble crema en porción.	1,2	3,6

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 [ ] 26/12/2024
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 [ ] NA [x]	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 [ ] NC [ ] NA [x]

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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARTA INES ORTIZ	-
2	JHOANNA RAMIREZ	-
3	MARIELA SUAREZ	-
4		
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	MARTHA INEZ ORTIZ FORERO	24/08/2024
2	JHOANNA RAMIREZ	4/09/2024
3	MARIELA SUAREZ	6/10/2024
4	CRISTIAN CAMILO OVIEDO (AUXILIAR)	30/01/2024
5	FABIAN HERRERA (RESPONSABLE)	4/09/2024
6	LUZ EDITH PRADA (NUTRICIONISTA)	7/09/2024
7		
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. **Fecha Socialización:Calle 14A #81-38** Día __03___ Mes _ 01_ Año ___2025____	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 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 [ ]	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:** Dia __26_ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia __26___ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Divulgación:** Dia _NA____ Mes ___NA__ Año ____NA___	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __19___ Mes __10___ Año _2024_	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	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 [ ] NC [ ] NA [X]	57	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 [ ] NC [ ] NA [X]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Presenta 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 [ ] NC [ ] NA [X]	59	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. 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	41	88	Se evidencia coincidencia entre el sistema y el registro de frimas
1:00 p. m.	113	131	
1:30 p. m.	187	187	
2:00 p. m.	188	188	
3:30 p. m.	188	188	
Total	188	188	

Powered by CamScanner

Variable 11. No aplica, dado que el comedor no cuenta con pipeta de gas.
Variable 19. No aplica, dado que no han ralizado toma de talla y peso durante el convenio, noc cuenta con soporte de operador anterior.
Variable 20. No aplica, dado que no han ralizado toma de talla y peso durante el convenio, noc cuenta con soporte de operador anterior.
Variable 21. No aplica, dado que no han ralizado toma de talla y peso durante el convenio, noc cuenta con soporte de operador anterior.
Variable 22. No cuenta con visita de secretaria de salud, sin embargo Asociado presenta solicitud de visita sanitaria con fecha del 28/11/2024
Variable 31. No aplica, dado que no se presento evento.
Variable 43. No aplica, dado que el Asociado aun no cuenta con los resultados microbiologicos emitidos por el laboratorio.
Variable 44. No aplica, dado que el Asociado aun no cuenta con los resultados microbiologicos emitidos por el laboratorio.
Variable 45. No aplica, dado que no se presento evento de ETA.
Variable 47. No aplica, dado que ya el Asociado aun no cuenta con cronograma de capacitación de BPM al personal operativo.
Variable 52. No aplica, dado que ya fueron convocados a capacitación de PDA, sin embargo aun no se ha realizado la sensibilización, en tiempos de ejecución.
Variable 56. No aplica, dado que se encuentran en tiempos de ejecución.
Variable 57. No aplica, dado que no cuentan con aporte económico adicional.
Se socializó acta y se dejo copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

1.023.863.946
Responsable del servicio

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	46	En la visita realizada el día 02/01/2025, durante la distribución del menú 4, almuerzo,el Asociado presento desviación en la aplicación de los portocolos de buenas practicas de manufactura - BPM, para los procesos de limpieza y desinfección de menaje, dado que se evidencio 4 bandejas, 1 plato de sopa y linea de servico con suciedad de residuos de alimentos, se informó al Asociado para que tomara las acciones de limpieza necesarias.	Proxima visita

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 SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	5	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a la dotación de elementos del área de consumo de alimentos identificando que tres mesas para el consumo de menú continúan rotas.. Variable en seguimiento.		x	Abierto		
O	12	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento al procedimiento de planificación alimentaria, evidenciando que se incluyo el lácteo adicional para lactantes en el plan de compras.	x		Cerrado		
O	13	19/12/2024	El día 02/01/2025 se realizó seguimiento al gramaje del componente proteico, del menú 4, almuerzo, identificando que las muestras verificadas se encuentran dentro del rango establecido para la minuta patrón. Se realiza cierre de la observación.	x		Cerrado		
O	17	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a capacitaciones, identificando que el Asociado efectuó la formación el día 26/12/2024, incluyendo los temas que se presentan a continuación: Minuta patrón, Estandarización,.Procedimiento de planificación alimentaria, recepción y criterios de aceptación y rechazo de materia prima. Se realiza cierre de la observación.	x		Cerrado		
O	18	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a la participación de las actividades de la profesional de nutrición, evidenciando que aun no cuenta con el soporte de fortalecimiento de toma de medidas antropométricas, dado que el documento actual supera los 2 años de vigencia con fecha del 21/11/2022.		x	Abierto		
O	24	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento al plan de compras del Asociado, evidenciando que dispone de la totalidad de la materia prima para mínimo 2 días de operación, correspondiente al día de la visita y al día siguiente Se realiza cierre de la observación.	x		Cerrado		
O	26	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a l cumplimiento de los establecido en la resolución 2674 de 2013, capitulo VII, artículo 29 en relación a los conceptos sanitarios de vehículos, identificando que no se encuentra diligenciado el formato FOR- PSS- 232 para transporte de alimentos y adicionalmente el Asociado no cuenta con ficha técnica para pescado, así como concepto sanitario de vehículo que transporta el pescado. La observación continua abierta.		x	Abierto		
O	35	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó segulmiento a las temperaturas de cocción y distribución de los alimentos del menú 4, almuerzo, identificando que se encontraban dentro del rango establecido. Se realizó cierre de la observación.	x		Cerrado		
O	40	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a la disposición de las especias orégano, pimienta negra y ají triturado para las personas beneficiarias, se evidencio que el Asociado aun no cuenta con los 3 recipientes de especias o condimentos. La observación continua abierta.		x	Abierto		
O	49	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento a la socialización del protocolo de lavado de manos (PTC-PSS009), evidenciando que el Asociado efectuó la actividad el día 23/12/2024. Se realizó cierre de la Observación.	x		Cerrado		
O	50	19/12/2024	El día 02/01/2025, se realizó seguimiento de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio, evidenciando faltante de los elementos identificados en el acta de apertura, : 1 bascula para la toma de peso de los beneficiarios, 3 recipientes condimentaros, 36 platos para sopa, 13 platos para seco, 9 postreras, 22 tenedores, 29 cuchillos,		x	Abierto		

Powered by CamScanner

Capítulo 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

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Julio César Grosso Pérez Nombres y Apellidos	KAROL ANDREA CASTELLANOS CAMARGO Nombres y Apellidos
Firma	KAROL A. CASTELLANOS C. Firma
1.023.863.946 Cédula de Ciudadanía	1010182617 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	CONTRATISTA - APOYO SUPERVISIÓN Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	VILLAS DE KENNEDY	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	2/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113900 CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	4				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	236	304	220	245	233																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	127	92	102	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS EN TROZOS	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	55	54	50	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	110	108	100	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	152	145	154	138	150																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	99	105	94	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	VERDURA CAMESINA	VERDURA CAMESINA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	53	54	53	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	106	108	106	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	37	38	41	37																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	97	100	108	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	310	311	279	287																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103,3	103,7	93	95,67																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA PORCION	MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA PORCION	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	105	103	105	101																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	101	99	101	97																	
					CALIFICACIÓN	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): Julio Cesar Bresso
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.023.853.946
CARGO: Responsible del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: KAROL A. CASTELBLANCO C
NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1010137637
CARGO: CONTRATISTA - APOYO SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113900 CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY		
DIRECCIÓN:	Dg 54 A- 81G-92 Sur	TELÉFONO:	691 3911919
FECHA (dd/mm/aaaa):	2/01/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MIX DE PECHUGA Y VISCERAS EN TROZOS	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMESINA	VERDURA CAMESINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA PORCION	MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

NINGUNA.

FIRMA PROFESIONAL: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL A. CASTELBLANCO C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Julio Cesar Grosso

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**	02	**MES**	01	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113900-CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY

Nº CONVENIO/VIGENCIA:9301-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

No de Variable: 5 **Descripción:** Se evidencio en seguimiento a la dotación de elementos del área de consumo de alimentos identificando que tres mesas para el consumo de menú continúan rotas.	**No de Variable: 18** **Descripción:** Se evidenció que la profesional de nutrición aún no cuenta con el soporte de fortalecimiento de toma de medidas antropométricas, dado que el documento actual supera los 2 años de vigencia con fecha del 21/11/2022

No de Variable: 26 **Descripción:** Se evidenció que el Asociado aún no cuenta con ficha técnica para pescado, así como concepto sanitario de vehículo que transporta el pescado, además no se encuentra diligenciado el formato FOR- PSS- 232 para transporte de alimentos lo anterior no se ajusta a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capitulo VII, articuló 29 en relación con los conceptos sanitarios de vehículos.	**No de Variable: 40** **Descripción:** Se evidenció que el Asociado aun no cuenta con los 3 recipientes de especias o condimentos (orégano, pimienta negra y ají triturado), que deben estar a la disposición de los beneficiarios.

	
No de Variable: 50 **Descripción:** Se evidenció faltante de los elementos identificados en el acta de apertura: 1 bascula para la toma de peso de los beneficiarios, 3 recipientes condimentaros, 36 platos para sopa, 13 platos para seco, 9 postreras, 22 tenedores, 29 cuchillos, requeridos para la prestación del servicio. .	**No de Variable: 46** **Descripción:** . Se evidenció desviación en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM para el proceso de limpieza y desinfección de menaje, dado que durante la distribución de los alimentos del tiempo de comida almuerzo, dado que se evidenció 4 bandejas, 1 plato de sopa y línea de servicio con suciedad de residuos de alimentos, se informó al Asociado para que tomara las acciones de limpieza necesarias

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

GRUPO 1: <u>de 3 a 5 años</u>



GRUPO 2: <u>de 6 a 8 años</u>



GRUPO 3: de 9 a 13 años



GRUPO 4: mayores a 14 años y lactantes.



Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía